

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35

Астрахань +7 (8512) 99-46-80

Астана +7 (7172) 69-68-15

Барнаул +7 (3852) 37-96-76

Белгород +7 (4722) 20-58-80

Брянск +7 (4832) 32-17-25

Владивосток +7 (4232) 49-26-85

Владимир +7 (4922) 49-51-33

Волгоград +7 (8442) 45-94-42

Воронеж +7 (4732) 12-26-70

Екатеринбург +7 (343) 302-14-75

Иваново +7 (4932) 70-02-95

Иркутск +7 (3952) 56-24-09

Иошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61

Ижевск +7 (3412) 20-90-75

Казань +7 (843) 207-19-05

Курск +7 (4712) 23-80-45

Липецк +7 (4742) 20-01-75

Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81

Москва +7 (499) 404-24-72

Мурманск +7 (8152) 65-52-70

Набережные Челны +7 (8552) 91-01-32

Нижний Новгород +7 (831) 200-34-65

Нижевартовск +7 (3466) 48-22-23

Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85

Новосибирск +7 (383) 235-95-48

Калуга +7 (4842) 33-35-03

Калининград +7 (4012) 72-21-36

Кемерово +7 (3842) 21-56-70

Киров +7 (8332) 20-58-70

Краснодар +7 (861) 238-86-59

Новороссийск +7 (8617) 30-82-64

Омск +7 (381) 299-16-70

Орел +7 (4862) 22-23-86

Оренбург +7 (3532) 48-64-35

Пенза +7 (8412) 23-52-98

Пермь +7 (342) 233-81-65

Первоуральск +7 (3439) 26-01-18

Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65

Рязань +7 (4912) 77-61-95

Самара +7 (846) 219-28-25

Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09

Саратов +7 (845) 239-86-35

Саранск +7 (8342) 22-95-16

Сочи +7 (862) 279-22-65

Ставрополь +7 (8652) 57-76-63

Сургут +7 (3462) 77-96-35

Смоленск +7 (4812) 51-55-32

Сызрань +7 (8464) 33-50-64

Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02

Тверь +7 (4822) 39-50-56

Томск +7 (3822) 48-95-05

Тула +7 (4872) 44-05-30

Тюмень +7 (3452) 56-94-75

Ульяновск +7 (8422) 42-51-95

Уфа +7 (347) 258-82-65

Хабаровск +7 (421) 292-95-69

Челябинск +7 (351) 277-89-65

Чебоксары +7 (8352) 28-50-89

Череповец +7 (8202) 49-07-18

Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: sianalytics.pro-solution.ru | эл. почта: sia@pro-solution.ru

телефон: **8-800-511-8870**

Россия, Казахстан и другие страны ТС доставка в любой город

HI 9810382 HALO 2 Беспроводной рН-тестер для хлеба и теста

HI 9810382 HALO 2 Беспроводной рН-тестер для хлеба и теста

Image not found or type unknown

Универсальное подключение

- Протокол Bluetooth® с открытым исходным кодом обеспечивает простую интеграцию с приложением Hanna Lab и существующей системой управления лабораторной информацией (LIMS). Беспроводной рН-тестер Halo2 соответствует требованиям GLP.

IP65 водостойкая защита

- Корпус рН-тестера имеет степень защиты IP65, что означает высокий уровень защиты от частиц и пыли, а также защиту от проникновения воды из форсунок. Это делает его идеальным для использования на открытом воздухе.

Карманный размер

- Компактный размер делает рН-тестер идеальным для тестирования на ходу. Большой ЖК-дисплей позволяет мгновенно считывать показания под любым углом, а нажатие одной кнопки упрощает процесс тестирования для любого пользователя.

Открытый переход

- Взвешенные твердые вещества и белки, содержащиеся в пищевых продуктах, забивают обычный керамический контрольный спай. Конструкция с открытым спаем означает более быстрое снятие показаний рН без каких-либо проблем.

Конический стеклянный наконечник

- Коническая форма наконечника обеспечивает прямое проникновение в хлеб и тесто.

Корпус из ПВХ

- Поливинилиденфторид (ПВДФ) - это прочный пластик, устойчивый к большинству химикатов и растворителей, используемых для дезинфекции в пищевой промышленности, включая хлор (отбеливатель).

Раствор для очистки хлебных и тестовых отложений

- Ваш pH-тестер поставляется с чистящим раствором, который был разработан для защиты вашего электрода от масел и протеинов, обнаруживаемых при выпечке. Эта концентрированная комбинация моющих средств быстро и эффективно очищает ваш тестер, чтобы ваш тестер оставался в оптимальном состоянии.

Легкая калибровка

- HALO2 может быть помещен прямо в наши пакеты с калибровочным буфером для облегчения калибровки. Использование калибровочного саше Hanna гарантирует, что ваш буфер всегда будет свежим.

Решение для хранения

- Правильное хранение электрода обеспечит надежные измерения и долгий срок службы электрода. Наш раствор для хранения специально разработан, чтобы поддерживать pH-стекло гидратированным, сводя к минимуму рост органических веществ.

HI9810382 HALO2 pH-тестер применяется в процессе выпечки хлеба.

Характеристики

Бренд: SI Analytics

Бренд:	HANNA Instruments
Область применения:	Пищевая промышленность / Производство продуктов питания
Размер:	Мини (карманные)
Дисплей:	ЖК
Измеряемый параметр:	pH

Диапазон рН	от 0 до 12,0 рН
Разрешение рН	0,01 или 0,1 рН
Точность рН (при 25°C)	±0,05рН при 25 °С
мВ диапазон	преобразование рН / мВ
мВ разрешение	0,1 или 1 мВ
Диапазон температур	От 0,0 до 60,0 ° С
Разрешение по температуре	0,1 ° С
Точность температуры	± 0,5 ° С
Калибровка	До трех или пяти точек* Автоматическое распознавание буфера с помощью стандартных буферов Hanna (рН 1,68 *, 4,01, 7,01, 10,01, 12,45 *) или NIST (рН 1,68 *, 4,01, 6,86, 9,18, 12,45 *)
Температурная компенсация	Автоматический (АТС) или ручной (МТС) *
Технические характеристики:	Материал корпуса - Стекло из поливинилиденфторида (PVDF) - Низкотемпературный (LT) переход - Открытая ячейка сравнения

Код на сайте:

21985