

## HI 99161 pH/°C mètre étanche pour l'industrie alimentaire

### Caractéristiques

- ◆ Modèle compact, robuste et précis
- ◆ Indicateur de stabilité de la mesure
- ◆ Câble de 1 mètre de haute résistance
- ◆ La fonction Hold fige une valeur à l'écran
- ◆ Large afficheur LCD pour une lecture aisée
- ◆ Compensation automatique de la température
- ◆ Doté d'un indicateur de déchargement des piles
- ◆ Auto extinction après 8 minutes de non utilisation
- ◆ Affichage simultané des valeurs pH et température
- ◆ Etalonnage automatique avec 3 tampons mémorisés
- ◆ Equipé d'une dragonne pour éviter une chute involontaire
- ◆ pH-mètre étanche (IP 67). Résistant aux environnements agressifs
- ◆ Electrode de pénétration (FC 202D) avec capteur de température intégré



Ce pH-mètre spécialement étudié pour l'industrie alimentaire offre une bonne prise en main (design ergonomique) et une grande précision des mesures. Il vous garantit un excellent rapport qualité/prix.

### Spécifications:

Gamme	0,00 à 14,00 pH / 0,0 à 60,0°C
Précision	± 0,01 pH / ± 0,5 °C
Etalonnage pH	automatique en 2 points avec 2 séries de 3 tampons mémorisés (4,01/7,01/10,01 ou 4,01/6,86/9,18)
Compensation de °C	automatique
Électrode	FC202D: électrode pH de pénétration avec capteur de température intégré, fiche DIN (7 broches), 1m de câble
Alimentation	3 piles 1,5 V AA pour 1500 heures d'utilisation
Dimensions/poids	150 x 80 x 36 / 210 g

Le HI 99161 est livré complet en mallette avec une électrode (FC202D), un sachet 20 ml de solution tampon pH 4,01 et pH 7,01, 3 piles 1,5V AA et un mode d'emploi.