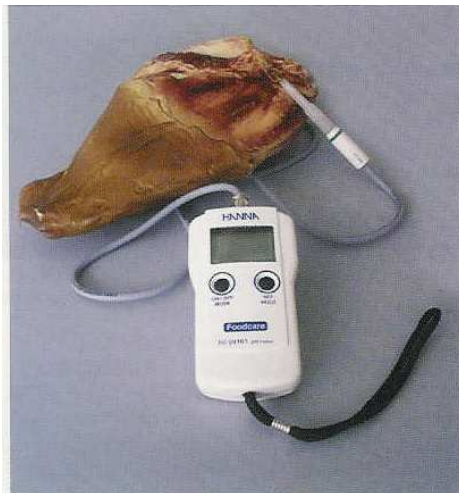


## Instrument de mesure pour le professionnel de l'agro-alimentaire HI 99161, pH-mètre spécial alimentaire



HI 99161 est livré complet en mallette avec une électrode de pénétration FC 212 D, 4 piles 1.5V AAA et un mode d'emploi



Boîtier étanche IP67  
Capteur de température intégré dans l'électrode



Avec câble haute résistance



Et connecteur DIN 7 broches à visser

- Boîtier compact et étanche
- Mesure du pH de 0.00 à 14.00
- Mesure et affiche simultanément le pH et la température
- Capteur de température intégré à l'électrode FC 202 D
- Connecteur 7 broches à visser assurant une parfaite connexion
- Câble de haute résistance
- Étalonnage automatique avec reconnaissance des tampons
- Compensation automatique de la température
- Auto-extinction et indication du niveau des piles
- Indicateur de stabilité et fonction « HOLD » pour figer la lecture sur l'afficheur.
- Accepte une coque de protection anti-chocs HI 710007

SPECIFICATIONS HI 99161	
<b>Gamme</b>	0.00 à 14.00 pH , 0.00 à 60.00°C
<b>Résolution</b>	0.01 pH ; 0.1°C
<b>Précision</b>	± 0.01 pH ; ± 0.5°C
<b>Étalonnage pH</b>	Automatique en deux points avec 2 séries de 3 tampons standards mémorisés (7.01 / 4.01 / 10.01 ou 4.01 / 6.86 / 9.18)
<b>Compensation de T°</b>	Automatique de 0.00 à 60.00°C
<b>Électrode</b>	FC 202 D, électrode pH de pénétration avec capteur de température intégré
<b>Connexion</b>	Connecteur
<b>Alimentation</b>	4 x 1.5V AAA / 1000 heures environ en utilisation continue
<b>Environnement</b>	0 à 50°C ; RH 100%
<b>Dimensions</b>	150 x 80 x 28 mm
<b>Poids</b>	210 g