

# Série HI991xx pH-mètres compacts étanches

Pour les applications agroalimentaires

Logés dans un boîtier étanche blanc facilitant la maintenance sanitaire, ces pH-mètres ergonomiques sont idéals pour les mesures sur site de fabrication et en industrie agroalimentaire (forte humidité, condensation...).

Ils sont livrés avec des électrodes pH spécifiques, développées pour diverses denrées alimentaires. Chaque électrode a été élaborée avec des composants adéquats au milieu à mesurer afin d'assurer exactitude irréfutable et longévité !



- + Boîtier étanche et compact facile à nettoyer
- + Connecteur Quick DIN avec détrompeur assurant une connexion rapide et stable
- + Affichage simultané de la valeur pH et de la température
- + Kit prêt à mesurer livré dans une mallette de transport robuste
- + Étalonnage au clavier, simple à réaliser
- + Indicateur de stabilité de mesure et fonction HOLD, pour figer la lecture sur l'écran
- + Indicateur d'alerte en cas de faible niveau de charge des piles



**HI710029**  
Étui antichoc  
(en option)

**Produits alimentaires**



**Viande**



**Bière**



**Lait**



**Yaourt**



**Fromage**



Spécifications		HI99161	HI99163	HI99151	HI99162	HI99164	HI99165
Gamme	pH	-2,00 à 16,00 pH / -2,0 à 16,0 pH					
	pH en mV	±825 mV					
	Température	-5,0 à 105,0 °C					
Exactitude	pH	±0,02 pH / ±0,1 pH					
	pH en mV	±1 mV					
	Température	±0,5 °C (jusqu'à 60 °C) ; ±1,0 °C (en dehors)					
Étalonnage pH	Automatique, en 1 ou 2 points avec 2 séries de tampons standards mémorisées (standard pH 4,01, 7,01, 10,01 ou NIST pH 4,01, 6,86, 9,18)						
Compensation de température	Automatique, de -5,0 à 105,0 °C						
Électrode pH (fournie)	<b>FC2023</b> , avec capteur de température intégré, connecteur Quick DIN et câble 1 m	<b>FC2323</b> , avec capteur de température intégré et lame en acier inoxydable, connecteur Quick DIN et câble 1 m	<b>FC2143</b> , avec capteur de température interne, connecteur Quick DIN et câble 1 m	<b>FC1013</b> avec capteur de température intégré, connecteur Quick DIN et câble 1 m	<b>FC2133</b> avec capteur de température intégré, connecteur Quick DIN et câble 1 m	<b>FC2423</b> avec capteur de température intégré, connecteur Quick DIN et câble 1 m	
Température d'utilisation recommandée / limite	20 à 40°C / 50°C	20 à 40°C / 50°C	20 à 40°C / 80°C	0 à 30°C / 80°C	20 à 40°C / 50°C	20 à 40°C / 50°C	
Alimentation / Durée de vie	3 piles 1,5 V AAA / Environ 1400 heures d'utilisation continue ; Auto -extinction après 8, 60 minutes ou désactivée						
Dimensions/ Poids	154 x 63 x 30 mm / 196 g						

## Présentation

Tous les modèles sont livrés en en mallette de transport avec une électrode pH, des solutions d'étalonnage pH 4 (20 mL) et pH 7 (20 mL), une solution de nettoyage pour électrodes (2 x 20 mL), un becher 100 mL et les piles.

**HI99161** est livré avec une électrode pH **FC2023** spéciale agroalimentaire.

**HI99163** est livré avec une électrode pH **FC2323** spéciale mesure dans la viande sans préperçage et une lame en acier inoxydable 35 mm.

**HI99151** est livré avec une électrode pH **FC2143** spéciale bière.

**HI99162** est livré avec une électrode pH **FC1013** spéciale lait.

**HI99164** est livré avec une électrode pH **FC2133** spéciale yaourt.

**HI99165** est livré avec une électrode pH **FC2423** spéciale fromage.

## Accessoires

**HI710028**

**HI710029**

**FC098**

**FC099**

Étui antichoc orange

Étui antichoc bleu

Lame 20 mm en acier inoxydable pour électrode pH **FC2323**

Lame 30 mm en acier inoxydable pour électrode pH **FC2323**

## Solutions

Retrouvez toute notre gamme de solutions tampons, de nettoyage et de maintenance p. 45-47



02.51.12.70.01

Batailler-labo.fr



Contact@batailler-labo.fr