

Wasserdichtes pH-/°C-Messgerät mit Spezialelektrode für die Fleischkontrolle

HI 99163

- Tragbares, wasserdichtes und robustes Gehäuse, optimal für den industriellen Einsatz
- Spezial-Elektrode für den Lebensmittelbereich
- Messeraufsatz aus Edelstahl, leicht zu reinigen
- Einfache Bedienung
- Messgenauigkeit $\pm 0,02$ pH
- HOLD-Funktion zum Festhalten eines Messwertes im Display
- Batterieladeanzeige
- Abschaltautomatik nach 8 Minuten Messpause



Das wasserdichte **HI 99163** ist in einem weissen, leicht zu reinigenden Gehäuse untergebracht. Nebst pH-Spezialelektrode aus lebensmittelgerechtem Material mit integriertem Temperaturfühler und kurzer Ansprechzeit zeichnet sich **HI 99163** durch den im Lieferumfang enthaltenen, austauschbaren Edelstahl-Messeraufsatz **FC 099** aus. Dieser ermöglicht ein leichtes Einstechen in Fleisch.

HI 99163 wird im Transportkoffer mit pH-Elektrode **FC 232D**, Messeraufsatz **FC 099**, Pufferlösungen pH 4 und pH 7, Reinigungslösung und Batterien geliefert

Outdoor-Anwendungen

Fleisch, Lebensmittelkontrolle

Artikel :



PEWA
Messtechnik GmbH
Weidenweg 21
58239 Schwerte
Tel.: 02304-96109-0
Fax: 02304-96109-88
E-Mail: info@pewa.de
Homepage: www.pewa.de

pH-°C-Messgerät, kompakt, wasserdicht, speziell für Fleisch

HI 99163



Parameter : pH - Temperatur (zusätzlicher Parameter) -

[Technische Daten ausblenden](#)

[Siehe dazugehöriges Zubehör](#)

Technische Daten

Bereich pH	-2.00 bis 16.00 pH
Auflösung pH	0.01
Genauigkeit pH	± 0.02
Bereich Temperatur	-5.0 bis 105.0 °C
Auflösung Temperatur	0.1 °C
Genauigkeit T°	± 0.5 bis 60 °C, ± 1 °C bis 105 °C
Kalibrierung pH	automatisch in 1 oder 2 Punkten mit 2 Reihen gespeicherter Puffer (4.01, 7.01, 10.01 oder 4.01, 6.86, 9.18)
Komp. Temperatur	Automatisch zwischen -5 und 105 °C
Elektrode(n)/Sonde (n)	FC 232D, kombiniert pH/Temperatur, mit Messer FC 099, Länge 35 mm mit DIN-Anschluss und 1 m Kabel
Stromversorgung	3 x 1.5 V AA — ca. 1500 Betriebsstunden durchgehend. Abschaltautomatik nach 8 Minuten

Inaktivität

Maße

150 x 80 x 36 mm

Gewicht

210 g