

## تستر pH گوشت مدل HI981036

### pH متر قلمی مخصوص گوشت هانا HI981036

تستر pH گوشت مدل HI981036: HI981036 پی اچ متر قلمی مخصوص گوشت که طراحی شده تا به طور مستقیم pH گوشت را اندازه گیری نماید و در صنایع غذایی کاربرد دارد. این دستگاه با نوع خاص طراحی و شکل الکتروود یک مدل ایده ال برای اندازه گیری پی اچ گوشت می باشد.

- دقت اندازه گیری  $\pm 0.05$
- دستگاه با محلول های مورد نیاز برای شروع کار تحویل می گردد
- الکتروود مخصوص برای چک سریع میزان pH برای گوشت

### مشخصات بهتر برای تست بهتر

یک نمایشگر که نشان دهنده ثابت شدن و عدم نوسان است به شما کمک میکند که نتیجه دقیق تری داشته باشید. قابلیت انتخاب خاموش شدن اتوماتیک شما را در کنترل و ذخیره انرژی باطری کمک می کند.

### سایز جیبی تستر pH گوشت مدل HI981036

سایز کوچک یک ایده خوب برای pH متر مخصوص گوشت است که همیشه همراهتان باشد. نمایشگر (LCD) بزرگ که امکان دیدن نتیجه را از هر زاویه را برای مصرف کننده فراهم میکند. و کار با دستگاه فقط با یک کلید انجام تست را برای هر مصرف کننده ای آسان می کند.

### طول عمر بالای باطری تستر pH گوشت مدل HI981036

دستگاه با یک باطری CR2032 Li-ion تحویل می گردد که امکان تست مداوم تا ۸۰۰ ساعت را فراهم می کند. زمانی که باطری در حال تمام شدن است، آیکن باطری روی صفحه نمایش چشمک میزند برای همین شما هیچگاه هیچ اندازه گیری را از دست نمی دهید.

در اندازه گیری pH نیاز هست که نکاتی مد نظر قرار گیرید که انتخاب الکتروود مناسب یکی از مهمترین آنهاست.

دستگاه HI981036 HANNA پی اچ متر قلمی مخصوص گوشت که طراحی شده تا به طور مستقیم pH گوشت را اندازه گیری نماید و در صنایع غذایی کاربرد دارد.

## مشخصات الکتروود

جانکشن باز با قابلیت تعویض اسلیو

وقتی سرعت خواندن دستگاه کند می شود، به راحتی اسلیو می‌تواند تمیز شود و الکتروولیت جدید جایگزین گردد. داشتن یک الکتروود تمیز با الکتروولیت تازه کارایی الکتروود را بالا میبرد و عمر الکتروود افزایش می‌یابد

الکتروود مخروطی با نوک تیز

نوک الکتروود به شکل مخروطی طراحی شده تا امکان نفوذ در گوشت را دارا باشد.



## بدنه PVDF

بدنه از جنس پلاستیک PVDF ساخته شده که در مقابل اکثر مواد شیمیایی و حلال ها مقاوم می باشد.

## محل شستشو

دستگاه pH متر گوشت به همراه محلول شستشو ارائه میگردد تا شما همیشه بتوانید الکتروود را عاری از آلودگی نگهدارید.

## محل کالیبراسیون 7 و 4

زمانی که دستگاه نیاز به کالیبراسیون دارد بسیار مهم است که بافر های کالیبراسیون سالم در دسترس باشد به همین منظور جهت شروع کار با دستگاه ساشه بافر های 4, 7, ۷ در دستگاه قرار داده شده است.

### محلول نگهداری

برای اندازه گیری قابل اطمینان و افزایش طول عمر الکتروود به محلول نگهداری نیاز میباشد و محلول نگهداری HANNA با فرمول خاص برای نگهداری از الکتروود pH در دسترس شما می باشد.

در صورت تمایل به خرید دستگاه [هانا](#) HI981036 و آگاهی از قیمت HI981036 [HANNA](#) با ما تماس بگیرید.

### مشخصات فنی دستگاه Hanna HI981036

رنج اندازه گیری	PH 12.00 تا 0.00
رزولوشن	0.01 pH
دقت اندازه گیری	±0.05 pH
کالیبراسیون	اتوماتیک یک و دو نقطه ای
تصحیح دمایی	اتوماتیک ۰ تا ۵۰ °C
الکتروود pH	pH electrode with conical tip and open junction
خاموش شدن اتوماتیک	خاموش ، ۸ یا ۶۰ دقیقه
نوع باطری / طول عمر	لیتیوم / ۸۰۰ ساعت
شرایط محیطی	۵۰ تا ۰ درجه سانتی گراد و تا رطوبت ۹۵%
ابعاد	۴۶ گرم
اطلاعات سفارشی	HI981036 is supplied with built in Meat pH electrode, HI70004 pH 4.01 buffer solution sachet (2), HI70007 pH 7.01 buffer solution sachet (2), HI700630 acid cleaning solution for meat grease and fats sachet (2), HI9071 bridge electrolyte gel, HI9072 storage solution (13 ml), instruction manual, instrument quality certificate, and plastic carrying case.