

pH متر پرتابل HI98162

pH متر پرتابل: HI98162 دستگاه HI98162 یک دستگاه قدرتمند، ضد آب و پرتابل است که pH و دما را اندازه گیری میکند و الکتروود FC1013 مخصوص اندازه گیری pH شیر ساخته شده است. این دستگاه خاص با استاندارد IP67 پیروی میکند.

pH متر پرتابل HI98162 با کلید لوازم جانبی مورد نیاز برای اندازه گیری pH و دما در یک کیف حمل مستحکم ارائه می گردد که از دستگاه و الکتروود و بافرهای کالیبراسیون محافظت می کند.

pH متر پرتابل HANNA HI98162 حرفه ای شیر

- اتصال سریع کانکتور DIN
- کانکتور USB جهت انتقال داده
- کلید Help برای کمک

جزئیات pH متر پرتابل HI98162

اندازه گیری pH در شیر جهت آزمایش ناخالصی ها ، فساد و علائم عفونت ورم پستان مهم است. با توجه به اینکه ترکیبات موثر زیادی در شیر وجود دارد ، اندازه گیری pH می تواند به تولید کنندگان کمک کند تا درک کنند که چه عواملی باعث ایجاد این ترکیبات می شود. اندازه گیری pH معمولاً در نقاط مختلف یک کارخانه تولید شیر انجام می شود.

شیر تازه دارای پی اچ ۶٫۷ است. هنگامی که مقدار pH شیر زیر 6.7 قرار می گیرد ، به طور معمول نشان دهنده تخریب شیر توسط باکتری است. باکتری های خانواده Lactobacillaceae باکتری های اسید لاکتیک (LAB) که عامل تجزیه لاکتوز موجود در شیر برای تشکیل اسید لاکتیک هستند. سرانجام وقتی شیر به مقدار کافی اسیدی شد ، منعقد شده به همراه بو و طعم ترش می شود.

شیر با مقادیر pH بالاتر از 6.7 به طور بالقوه نشان می دهد که شیر ممکن است از گاوهای مبتلا به عفونت ماستیت باشد. ورم پستان یک چالش همیشگی در مورد گاوهای شیرده است. سیستم ایمنی گاو در صورت آلوده شدن ، هیستامین و سایر ترکیبات را در پاسخ به عفونت آزاد می کند و این ترکیبات از طریق خون وارد شیر می شود.

از آنجا که پلاسما خون کمی قلیایی است ، pH حاصل از شیر بالاتر از حد طبیعی خواهد بود. به طور معمول تولید کنندگان شیر می توانند تعداد سلول های سوماتیک را برای تشخیص عفونت ورم پستان انجام دهند ، اما اندازه گیری pH راهی سریع برای غربالگری عفونت ارائه می دهد.

درک pH شیر خام همچنین می تواند به تولید کنندگان در بهینه سازی روشهای پردازش کمک کند. به عنوان مثال ، در عملیاتی که از پروسه درجه حرارت فوق العاده بالا (UHT) استفاده می شود ، حتی تغییرات اندک از pH ۶٫۷ می تواند بر زمان مورد نیاز پاستوریزاسیون و پایداری شیر تأثیر بگذارد.

اندازه گیری pH محصولات غذایی می تواند چالشهای زیادی را برای فرد اندازه گیری کننده به وجود آورد. محصولات غذایی عموماً به صورت جامد ، نیمه جامد یا به شکل دوغاب با محتوای بالای مواد جامد هستند. هر سه نوع نمونه سطح غشای حساس شیشه ای الکتروود pH را می پوشاند و جانکشن رفرنس را مسدود می کند.

الکتروود FC1013 که با دستگاه HI98162 ارائه می شود ، به طور خاص برای اندازه گیری pH شیر طراحی شده است. بدنه PVDF گرید غذایی که در برابر بیشتر مواد شیمیایی و حلال ها از جمله هیپوکلریت سدیم مقاوم است و همچنین از مقاومت بالایی در برابر سایش ، مقاومت مکانیکی و مقاومت در برابر اشعه ماوراء بنفش و هسته ای برخوردار است.

روکش PVDF همچنین در برابر رشد قارچ مقاوم است. در کل FC1013 یک الکتروود pH برای شیر است ، که با کانکتور اتصال سریع DIN ضد آب به HI98162 متصل می شود.

نوک شیشه ای کروی pH متر پرتابل HI98162

نوک الکتروود شیشه ای کروی یک سطح تماس وسیع را با نمونه فراهم می کند .

سنسور دمای داخلی pH متر پرتابل HI98162

با توجه به سنسور دما یکپارچه خطاها در کالیبراسیون و اندازه گیری با جبران دمای اتوماتیک از بین می روند.

بدنه PVDF

بدنه PVDF یک پلاستیک گرید مواد غذایی است که در برابر بیشتر مواد شیمیایی و حلال ها از جمله هیپوکلریت سدیم مقاوم است. از مقاومت بالایی در برابر سایش ، مقاومت مکانیکی و مقاومت در برابر اشعه ماوراء بنفش و هسته ای برخوردار است PVDF همچنین از رشد قارچ جلوگیری می کند.

علاوه بر این که از الکتروود pH منحصر به فرد مراقبت از مواد غذایی تهیه می شود ، HI98162 دارای ویژگی منحصر به فرد CAL Check است که کاربر را نسبت به مشکلات احتمالی در طی فرایند کالیبراسیون هشدار می کند. این برای کسی که مواد غذایی را پروسس میکند

بسیار مهم است زیرا احتمال می رود که الکتروود با مواد جامد موجود در محصول غذایی پوشانده شود. این پوشش به راحتی می تواند منجر به خطا در اندازه گیری pH شود. با مقایسه داده های کالیبراسیون قبلی با کالیبراسیون فعلی ، هنگامی که نیاز به تمیز کردن ، تعویض ، یا اگر بافر pH آلوده باشد ، کاربر را با هشدار از صفحه نمایش مطلع می کند.

پس از کالیبراسیون ، وضعیت کلی الکتروود به صورت درصدی از ۰ تا ۱۰۰٪ با افزایش ۱۰٪ روی صفحه ، نمایش داده می شود. شرایط الکتروود توسط هر دو ویژگی Offset و Slope الکتروود pH تحت تأثیر قرار می گیرد ، که هر دو مورد را می توان در داده های GLP یافت.

با فشار دادن کلید مجازی "AutoHold" در حالت اندازه گیری ، دستگاه به طور خودکار آخرین عدد پایدار را نگه می کند. هشدار "خارج از محدوده کالیبراسیون" را می توان فعال کرد که وقتی یک عدد pH خوانده شده ، خارج از رنج کالیبراسیون باشد، به کاربر هشدار دهد.

حالت Log-On-Demand به کاربر اجازه می دهد تا حداکثر ۲۰۰ نمونه را ضبط و ذخیره کند. داده های وارد شده به همراه داده های GLP مرتبط ، می توانند با استفاده از کابل میکرو USB و نرم افزار HI92000 با ردیابی در دسته های خاص ثبت شده محصول ، به رایانه منتقل شوند.

در هر زمان با فشار دادن یک دکمه اختصاصی (Help) می توانید به منوی راهنمای متنی مبتنی بر صفحه ای که در حال مشاهده است به آن دسترسی پیدا کنید.

مشاهده صفحه نمایش گرافیکی LCD با کنتراست بالا ، در فضای باز در نور خورشید و همچنین در مناطق کم نور با نور پس زمینه بسیار آسان است. ترکیبی از کلیدهای اختصاصی و مجازی امکان استفاده آسان دستگاه در انتخاب زبانها را فراهم می کند.

کیف حمل با دوام HI720161 برای نگه داشتن کلیه اجزای لازم جهت اندازه گیری میدانی از جمله دستگاه و الکتروود ، بشر ، محلول های بافر و محلول های تمیز کننده ، در اختیار شما می باشد.

مشخصات صفحه نمایش

صفحه تنظیمات

صفحه نمایش تنظیمات دارای تعدادی از گزینه های قابل تنظیم مانند زمان ، تاریخ ، واحدهای دما و زبان برای انتخاب در دسترس می باشد

کالیبراسیون

اطلاعات کالیبراسیون pH در پیام های CAL Check به طور کامل در دسترس است. کاربران از طریق روش کالیبراسیون با دستورالعمل های مرحله به مرحله روی صفحه هدایت می شوند.

GLP

پارامترهای جامع GLP با فشار دادن کلید GLP به طور مستقیم قابل دسترسی هستند. داده های کالیبراسیون ، از جمله: تاریخ ، زمان ، جبران ، شیب و بافرهای مورد استفاده در آخرین کالیبراسیون ، قابل بررسی است.

جزئیات دستگاه pH متر پر تابل HI98162

- مقاوم ، ضد آب (IP67) و طراحی زیبا همراه با الکتورد مخصوص صنایع غذایی
- پنج نقطه کالیبراسیون اتوماتیک با ۵ بافر استاندارد و ۲ بافر قابل تعریف
- Cal Check
- ذخیره اندازه گیری ها
- نمایش جزئیات کالیبراسیون (GLP)
- آلارم پایان زمان کالیبراسیون
- چند زبانه
- 200 ساعت عمر باتری
- نور پس زمینه
- کلید Help
- قابل اتصال به کامپیوتر



در صورت نیاز به قیمت HI98162 هانا و تمایل به خرید pH متر [HANNA HI98162](#) با ما تماس بگیرید.

مشخصات فنی دستگاه : HANNA HI98162

pH رنج	-2.0 to 20.0 pH; -2.00 to 20.00 pH; -2.000 to 20.000 pH
pH رزولوشن	0.1 pH; 0.01 pH; 0.001 pH
pH دقت	±0.1; ±0.002 pH

pH کالیبراسیون	پنج نقطه کالیبراسیون اتوماتیک با بافر های استاندارد (۱,۶۸ - ۰,۱۰۴ - ۶,۸۶ - ۷,۰۱ - ۹,۱۸ - ۱۰,۰۱ - ۱۲,۴۵) یا بافر های تعریف شده
pH CAL Check	دارد

رنج mV	±2000 mV
رزولوشن mV	0.1 mV
دقت mV	±0.2 mV

رنج دما	-20.0 تا ۱۲۰,۰ °C
رزولوشن دما	0.1 °C
دقت دما	±0.4 °C
تصحیح دمایی	-20.0 تا ۱۲۰,۰ °C دستی یا اتوماتیک

الکتروود pH	FC1013 Foodcare PVDF body, pH electrode with internal temperature sensor, quick connect DIN connector and 1 m (3.3' cable)
حافظه داخلی	200 نمونه
اتصال به کامپیوتر	با استفاده از کابل USB
خاموشی اتوماتیک	انتخاب مصرف کننده ۵، ۱۰، ۳۰، ۶۰ دقیقه یا غیر فعال
GLP	بله
نوع و عمر باتری	باتری ۱,۵ ولت AA و ۲۰۰ ساعت طول عمر باتری
شرایط محیطی	دما ۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد و رطوبت ۱۰۰ درصد

ابعاد	185 / 93 / 35 میلی متر
وزن	400 گرم
مشخصات سفارش	HI98162 is supplied with FC1013 PVDF body pH electrode, HI7004M pH 4.01 buffer solution (230 mL), HI7007M pH 7.01 buffer solution (230 mL), HI700641 electrode cleaning solution for dairy products sachet (2), 100 mL plastic beaker (2), 1.5V AA batteries (4), HI92000 PC software, HI920015 micro USB cable, instruction manual with quick start guide, instrument quality certificate and HI720161 hard carrying case.