

## HI 99163

### pHmetro per la misura diretta del pH della carne e degli insaccati



## Descrizione

HI 99163 è un pHmetro specifico nato per l'analisi del pH della carne e degli insaccati.

Nello speciale elettrodo FC 232D sono raggruppate tante piccole caratteristiche essenziali per garantire una misura corretta e non invasiva del prodotto alimentare esaminato. Questa sonda con sensore di temperatura interno ha la giunzione del riferimento aperta per evitare occlusioni e il corpo esterno di materiale atossico; sul corpo è presente una filettatura per avvitare la lama da taglio FC 099 in acciaio AISI 316, inclusa nel kit, che permette di effettuare le misure non solo sulla superficie ma anche nella polpa.

Tale pHmetro è di facile utilizzo, impiega esclusivamente 2 pulsanti e tutte le informazioni necessarie sono visualizzate sull'ampio display. Oltre alla costante visualizzazione della temperatura, HI 99163 dà indicazioni sulla stabilità della lettura e sulla carica residua della batteria.

La calibrazione è automatica su 1 o 2 punti selezionabili tra 2 set di tamponi memorizzati; la durata delle batterie è di oltre 1200 ore e per salvaguardarne la carica lo strumento si spegne automaticamente dopo 8 minuti di inattività.

## Specifiche

Parametro	Valore
Scala pH:	da -2.00 a 16.00 pH
Risoluzione pH:	0.01 pH

Precisione pH (a 20°C):	±0.02 pH
Scala temperatura:	da -5.0 a 105.0°C / da 23.0 a 221.0°F
Risoluzione temperatura:	0.1°C / 0.1°F
Precisione a 20°C temperatura:	±0.5°C (fino a 60.0°C), ±1.0°C (oltre) / ±1.0°F (fino a 140.0°F), ±2.0°F (oltre)
Calibrazione pH:	automatica a 1 o 2 punti con 2 set di tamponi memorizzati (pH 4.01/7.01/10.01 o pH 4.01/6.86/9.18)
Compensazione Temperatura:	automatica da -5.0 a 105.0°C
Elettrodo pH:	FC 232D, amplificato, materiale atossico, con sensore di temperatura, filettatura per lama da taglio (incluso)
Alimentazione:	3 x 1.5V AAA / circa 1200 ore di uso continuo; spegnimento automatico dopo 8 minuti di inattività
Condizioni di utilizzo:	da 0 a 50°C; U.R. max 100%
Dimensioni e peso:	152 x 58 x 30 mm / 205 g
Parametro:	pH

## Accessori consigliati



[FC 232D](#)

### Elettrodo pH per carni e insaccati per HI 99163

Elettrodo pH a giunzione aperta, riempimento in viscolene, sensore di temperatura, punta conica, corpo in PVDF, filettatura per lama da taglio, connettore DIN, per HI 99163



[FC 099](#)

**Lama per elettrodi per carne FC 230, FC 231 ed FC232, taglio 35 mm**  
Lama per elettrodi per carne FC 230, FC 231 ed FC232, taglio 35 mm



[HI 710024](#)

**Guscio protettivo in gomma blu per strumenti tipo HI 991001N**  
Guscio protettivo in gomma blu per strumenti tipo HI 991001N

## Accessori

## In dotazione

---

HI 99163 è fornito completo di elettrodo FC 232D, lama FC 099, soluzioni di calibrazione pH 4 e 7, soluzione di pulizia, batterie, custodia rigida, istruzioni.