



HI 99163

Medidor de pH para aplicações em
transformação de carne



HI 99163

Medidor de pH para aplicações em transformação de carne

O HI 99163 é um medidor de pH/temperatura portátil desenvolvido especificamente para a indústria de transformação de carne. O pH é um parâmetro crítico que é medido na indústria de processamento de carne e matadouros para assegurar a qualidade do produto. O eléctrodo de pH pré-amplificado com lâmina em aço inoxidável FC 232D é fácil de limpar e permite aos utilizadores despenharem medições não-intrusivas nos produtos de carne. A junção livre da difusão do eléctrodo FC 232D, ajuda a evitar o entupimento.

O HI 99163 cabe facilmente na palma da sua mão e a ligação da sonda na parte inferior do medidor assegura que o cabo do eléctrodo não se coloque á sua frente na altura de realizar as medições. O mostrador LCD largo com vários níveis exibe as leituras preliminares, temperatura e guias de calibração em simultâneo.

Características

- **Sonda de pH com uma lâmina de penetração em aço inoxidável**
- **Ideal para plantas de transformação de carne**
 - O HI 99163 é pequeno o suficiente para caber no bolso de uma bata.
- **Resistente a água**
- **Mostrador LCD com vários níveis**
 - O mostrador exibe a medição corrente em simultâneo com a temperatura corrente. Um guia rápido é também exibido para ajudar os utilizadores a operar o instrumento.
- **HOLD**
 - O botão hold congela as leituras no mostrador para registos manuais.
- **Compensação automática da temperatura**
- **Calibração automática em 1 ou 2 pontos**
- **BEPS**
 - BEPS (Sistema de Protecção de Erro da Bateria) avisa o utilizador que a bateria fraca pode afectar as leituras.
- **% da Bateria exibida no ecrã ao iniciar o equipamento.**
- **Resistente**
 - Estes medidores são revestidos por um plástico ABS resistente e à prova de água.
- **Fácil de limpar e de manter limpo.**



B.E.P.S. —
Sistema de Protecção
de Erro da Bateria

2 Anos de
garantia

ISO 9001:2000
EMPRESA
CERTIFICADA

Nós desenvolvemos, produzimos, fornecemos e apoiamos todos os nossos produtos.

Este é o valor 360°

Ao longo dos últimos 30 anos, a **HANNA** nunca deixou de desenvolver produtos novos e inovadores e o novo HI99163 não é excepção. Nós estamos entusiasmados em apresentar um equipamento tão preciso e fácil de utilizar com um design compacto e moderno, que cabe na palma da sua mão.

A **HANNA** é o maior produtor mundial de instrumentação analítica do mundo com capital familiar. O HI 99163 é produzido na nossa produção avançada Europeia certificada pela ISO 9001:2000 e está em conformidade com as normas CE EN 61326-1 e EN 61010-1.

Quando compram um produto **HANNA**, não estão apenas a adquirir a melhor relação qualidade-preço, mas também a obter o benefício de um qualificado serviço ao cliente e suporte técnico pós-venda.

Eléctrodo especial de pH para carne com lâmina em aço inoxidável e soluções iniciais incluídas!



• Borracha de Protecção

A opção de borracha de protecção ajuda a proteger o seu medidor



FC 232D Eléctrodo de pH pré-amplificado

O eléctrodo pré-amplificado FC 232D inclui na ponta uma lâmina em aço inoxidável que penetra facilmente na carne sem ser demasiado intrusivo.

O sensor de temperatura incorporado no FC 232D permite leituras em simultâneo de pH e temperatura e um mini pré-amplificador protege as medições de ruídos e interferências eléctricas.



• 2 Tamanhos de Lâminas disponíveis

Utilize a lâmina opcional FC 098 (20 mm) ou a lâmina incluída FC 099 (35 mm) em aço inoxidável para penetração na carne, para aplicações na transformação de carne.

• Fácil de limpar

A ponta cónica e lâmina em aço inoxidável são fáceis de limpar e de manter limpas.

Especificações		HI 99163
Gama*	pH	-2.00 a 16.00 pH
	Temperatura	-5.0 a 105.0°C; 23.0 a 221.0°F
Resolução	pH	0.01 pH
	Temperatura	0.1°C/0.1°F
Precisão (@20°C)	pH	±0.02 pH
	Temperatura	±0.5°C até 60°C; ±1°C fora do intervalo; ±1°F até 140°F; ±2°F fora do intervalo
Compensação de Temperatura		Automática
Calibração de pH		Automática em 1 ou 2 pontos de calibração com 2 conjuntos de padrões memorizados (4.01, 7.01, 10.01 ou 4.01, 6.86, 9.18)
Eléctrodo (incluído)		FC 232D Eléctrodo Pré-amplificado de pH/temperatura com conector DIN e 1m de cabo (3.3')
Fonte de Energia		(3) 1.2V AAA
vida das pilhas		Aproximadamente 200 horas de uso contínuo
Desligar automático		Após 8 minutos de não utilização
Ambiente		0 a 50°C (32 a 122°F); H.R. 100%
Dimensões		150 x 58 x 29 mm (5.9 x 2.8 x 1.1")
Peso		205g (7.2 oz.)

Como encomendar

HI 99163 é fornecido com eléctrodo amplificado de pH/Temperatura FC 232D com conector DIN e 1m (3.3') de cabo, com ponta de lâmina em aço inoxidável para o FC 232D, conjunto de saquetas de soluções iniciais de calibração, limpeza e desinfecção do eléctrodo, (3) pilhas 1.2V AAA, adaptador e carregador 12 Vdc e manual de instruções.

Eléctrodos

FC 232D

Sonda amplificada de pH com lâmina de aço inoxidável, sensor de temperatura incorporado, conector DIN e 1 m (3.3') de cabo

FC 098 lâmina de aço inoxidável de 20 mm para FC 232D

FC 099 lâmina de aço inoxidável de 35 mm para FC 232D

Soluções

HI 5004L Solução Padrão pH 4.01, 500 mL

HI 5068L Solução Padrão pH 6.86, 500 mL

HI 5007L Solução Padrão pH 7.01, 500 mL

HI 5010L Solução Padrão pH 10.01, 500 mL

HI 70300L Solução de armazenamento, 500 mL

HI 700630P Solução ácida de limpeza para carne, óleos e gorduras, (25) Saquetas 20 mL

HI 70631L Solução alcalina de limpeza para carne, óleos e gorduras, 500 mL

HI 70632L Solução de limpeza e desinfecção para produtos com sangue, 500 mL

Outros Acessórios

HI 710020 Borracha de protecção laranja

HI 710021 Borracha de protecção azul

Temperatura Recomendada de utilização -5 a 30°C (23 a 86°F)



Especificações	FC 232D
Descrição	Eléctrodo de pH
Referência	Única, Ag/AgCl
Junção	Aberta
Electrólito	Viscolene
Pressão Máxima	0.1 bar
Gama	pH: 0 a 12; T: 0 a 50°C (32 a 122°F)
Ponta	Cónica (6 x 10 mm)
Sensor de Temperatura	Sim
Amplificador	Sim
Material	PVDF
Cabo de ligação	DIN/7-pólos; 1 m (3.3')
Aplicações aconselhadas	Carne