

HI981035

pH-tester voor sushi



Eenvoudig en handig!

De HI981035 is een tester speciaal ontwikkeld om de zuurtegraad van sushirijst te meten.

Als onderdeel van de HACCP moet sushirijst zo snel mogelijk na het koken worden 'aangezuurd' tot een pH van 4,2 en mag in geen geval de pH 4,5 overschrijden. Omdat de rijst wordt verwerkt bij een temperatuur van ongeveer 32 °C, moet de pH laag worden gehouden om bacteriële besmetting bij deze temperatuur te voorkomen.

De pH-elektrode van de HI981035 is ontworpen met een vlak pH-gevoelig oppervlak, waardoor het meetcontact met het vaste monster wordt geoptimaliseerd.

Bestelinformatie

De HI981035 wordt geleverd met pH-elektrode speciaal voor sushi, 2 zakjes pH 4,01 kalibratieoplossing, 2 zakjes pH 7,01 kalibratieoplossing, 2 zakjes reinigungsoplossing, bewaarvloeistof (13 ml), fabriekscertificaat en handleiding.

- ✓ Bediening met slechts één knop.
- ✓ Stabiliteitsindicator en batterijniveau.
- ✓ Eenvoudige en snelle 1- of 2-punts kalibratie met automatische herkenning van gebruikte buffers.
- ✓ pH-elektrode met vlakke punt.
- ✓ Melding als elektrode moet worden gereinigd.

Specificaties	HI981035
Meetbereik	0,00 tot 12,00 pH
Resolutie	0,01 pH
Nauwkeurigheid	±0,05 pH
Kalibratie	Automatisch, 2 punten met de standaard buffers (pH 4,01 and 7,01)
Elektrode	Vlakke tip met open junctie
Automatische uitschakeling	8 min., 60 min. of uit
Batterij	CR2032 lithium ion batterij (1) ca. 1000 u continu gebruik
Omgeving	0 tot 50 °C, RH max. 95 %
Afmetingen	50 x 160 x 21 mm
Gewicht	52 g