



Medidor de pH para Sushi – HI981035

## Description

El HI981035 cuenta con un sistema de operación de un solo botón fácil de usar y calibración automática de pH en uno o dos puntos. Todas las lecturas se compensan automáticamente por las variaciones de temperatura con un sensor de temperatura incorporado. La punta plana del electrodo de pH proporciona un contacto óptimo entre el arroz y el sensor. El electrodo de pH tiene un diseño de unión abierta y utiliza un electrolito de referencia gelificado que no fluye. La punta plana permite que el electrodo de pH se equilibre rápida y consistentemente

## Especificaciones

<b>Intervalo de pH</b>	0.00 to 12.00 pH
<b>Resolución de pH</b>	0.01 pH
<b>Exactitud de pH (@25°C/77°F)</b>	±0.05 pH
<b>Calibración de pH</b>	Automática, en uno o dos puntos
<b>Compensación de Temperatura pH</b>	Automática, 0 a 50 °C
<b>Electrodo pH</b>	Electrodo de pH con punta plana y unión abierta para mediciones en superficie
<b>Apagado automático</b>	8 minutos, 60 minutos o deshabilitado
<b>Tipo / Vida de la batería</b>	Batería de ión litio CR2032 (1)
<b>Condiciones ambientales</b>	0 a 50 °C (32 a 122 °F); HR 95% max
<b>Dimensiones</b>	51 x 160 x 21 mm (2.0 x 6.3 x 0.9")
<b>Peso</b>	57 g (2.0 oz.)