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

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