

Instrumenti za meso in mesne izdelke



HI 99163N pH meter za meso

- Merjenje pH v mesu in mesnih izdelkih
- Specializirana ojačana pH sonda z vodbnim rezilom iz nerjavečega jekla
- Enostavna kalibracija in čiščenje
- Kompakten in vodooodporn



HI 931102 Merilnik za merjenje salinitete v skladu s HACCP

- Uporablja FC300B natrijevo elektrodo za ugotavljanje vsebnosti soli (NaCl) v raztopini
- Merjenje koncentracije od 0,150 g / L do 300 g / L
- Preprosta kalibracija v 2 točkah z opomnikom
- Hkraten prikaz parametrov temperature in odčitkov
- Dvonivojski LCD



HI 143 Temperaturni zapisovalec

- Spomin: do 4000 zapisov
- Interval zapisa : izbira med 1 minuto in 24 urami
- Zaščita IP 65
- Alarmi za minimalno / maksimalno vrednost



HI 96821 Digitalni refraktometer za merjenje natrijevega klorida

- Enostavno in hitro merjenje lomnega količnika
- 4 načini prikaza meritev: g/100 g, g/100 mL, specifična teža in °Baumé
- Avtomatska temperatura kompenzacija za natančnost meritev
- Vodootporna zaščita IP65 , izdelan za uporabo v težkih delovnih pogojih
- Hitri in natančni rezultati, prikaz odčitkov vsakih 1,5 sekund
- Majhna količina vzorca



HI 4222 Namizni raziskovalni pH/ORP meter s Calibration Check™ tehnologijo

- Ekskluzivna Calibration Check™ tehnologija
- USB in RS232 priključki za povezavo z računalnikom
- GLP podatki
- Informativni meni in intuitivna navigacija
- Uporablja FC300B natrijevo elektrodo za ugotavljanje vsebnosti soli (NaCl) v raztopini
- Idealen za pijače, deserte, žitarice, mlečne izdelke in sir, morske sadže, masti in olja, omake in začimbe, sadje, meso, juhe, sladkorje, marmelade



HI 98501 Checktemp digitalni žepni termometer

- Kompakten dizajn
- Vodna sonda iz nerjavečega jekla za tekoče in poltrde vzorce
- Cal-Check™ funkcija za preverjanje kalibracije
- Visoka natančnost $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
- Območje merjenja: -50°C do 150°C



Na voljo smo vam za brezplačno demonstracijo uporabe naših izdelkov.