

HI981032

Medidor para pH en queso

El medidor **HI981032** está diseñado para simplificar las mediciones en el proceso de la elaboración del queso, ya que permite realizar la medición directa en este tipo de muestras.

El electrodo integrado tiene una unión abierta de referencia y una punta cónica de vidrio para bajas temperaturas y su cuerpo de fluoruro de polivinilideno (**PVDF**) lo convierten en el equipo ideal para la medición del pH en muchos tipos de quesos.



Diseñado para simplificar las mediciones de pH en el proceso de elaboración del queso, el HI981032 se puede usar para las mediciones directas en este tipo de muestras. El electrodo integrado tiene una unión abierta de referencia y una punta cónica de vidrio para bajas temperaturas, y su cuerpo de acero inoxidable para alimentos lo convierten en el equipo ideal para la medición del pH en muchos tipos de quesos.

Exactitud de ± 0.05 pH

Incluye todas las soluciones y baterías necesarias para empezar a realizar mediciones de inmediato.

Electrodo especial para la medición de pH en los procesos de producción de queso.

Mejores características para una mejor medición.

En la pantalla del equipo un indicador de estabilidad de la lectura asegura el más alto nivel de confianza en sus resultados. El apagado automático seleccionable prolonga la duración de la batería en caso de que se deje involuntariamente encendido el medidor, lo cual proporciona tranquilidad adicional al usuario.

Tamaño de bolsillo

El tamaño compacto de este medidor lo hace ideal para las mediciones en campo. Su gran pantalla LCD proporciona lecturas fáciles de percibir desde cualquier ángulo y la operación con un solo botón hace que las mediciones se realicen fácilmente.

Larga duración de la batería

La batería incluida de ion-litio CR2032 rinde para 1,000 horas de uso continuo. El indicador de batería aparecerá de forma intermitente en la pantalla para que el usuario haga el reemplazo de dicha batería y no interrumpa sus mediciones.

Sus mediciones requieren de cuidados y atención especiales. Lo mismo aplica a su electrodo. El medidor de bolsillo HI981032 incluye un electrodo que ha sido diseñado cuidadosamente para tomar mediciones exactas de pH en casi todos los tipos de productos relacionados con el queso.

Unión abierta

La unión abierta reduce la posibilidad de incrustaciones formadas por los sólidos suspendidos y proteínas encontradas en los productos del queso, para lograr mayor estabilidad de la lectura de pH y reducir el mantenimiento.

Punta cónica de vidrio

El diseño cónico de la punta permite la penetración en productos sólidos, semi sólidos y emulsiones para lograr una lectura directa del pH en una amplia variedad de productos lácteos usados en la fabricación del queso. Se emplea el vidrio para baja temperatura (LT) para lograr mediciones más rápidas bajo dichas condiciones.

Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico durable que resiste la mayoría de los compuestos químicos y solventes usados en desinfección, incluyendo al cloro, al hipoclorito de sodio y de calcio.

Estamos convencidos de que la adquisición de un medidor debe ser un proceso sencillo. Su medidor de pH en queso viene equipado con todo lo necesario para realizar mediciones confiables desde que lo saca de su empaque.

Solución de limpieza para depósitos de queso

Su medidor de pH viene con una solución de limpieza que se ha formulado especialmente para conservar el electrodo libre de las incrustaciones de queso. Esta combinación concentrada de detergentes limpia rápida y efectivamente su medidor para que se conserve en óptimas condiciones.

Soluciones de calibración de pH 4 y 7

Cuando se realiza una calibración es importante usar las soluciones correctas. Hanna ha incluido las soluciones apropiadas de arranque para empezar a medir inmediatamente. Los sobres de un solo uso permitirán que siempre se cuente con una solución nueva y pura cada vez que realice una calibración.

Solución de almacenamiento

El almacenamiento adecuado de su electrodo asegurará la realización de mediciones confiables a lo largo de toda su vida útil. Nuestra solución de almacenamiento está formulada especialmente para conservar hidratado su electrodo, disminuyendo también la posibilidad del crecimiento de microorganismos.

pH

Intervalo de pH	0.00 a 14.00 pH
Resolución de pH	0.01 pH
Exactitud de pH	±0.05 pH
Calibración de pH	Automática, a uno o dos puntos.
Compensación de temperatura	Automática, de 0 a 50 °C

Especificaciones generales del medidor

Apagado automático	8 minutos, 60 minutos, o puede desactivarse.
Tipo de batería / Duración	Ion-Litio CR2032 / 1,000 horas de uso continuo aproximadamente.
Condiciones ambientales	0 a 50 °C (32 a 122 °F); HR 95% máx.
Dimensiones	51 x 151 x 21 mm (2 x 5.9 x 0.9")
Peso	44 g (1.6 oz.)
Información para ordenar	El medidor de pH en queso HI981032 se suministra con: • Sobre de solución de calibración de pH 4.01 (2 pzas.) • Sobre de solución de calibración de pH 7.01 (2 pzas.) • Solución de limpieza para depósitos de queso (2 pzas.) • Solución de almacenamiento del electrodo y gotero de 13 mL • Manual de instrucciones • Certificado de calidad.