

HI98163

Medidor profesional de pH para carne

El **HI98163** es un medidor resistente, impermeable y portátil con el electrodo especializado para alimentos **FC2323**. Este medidor profesional a prueba de agua cumple con los estándares **IP67** y se suministra con todos los accesorios necesarios para realizar las mediciones de pH/temperatura, cuenta con un estuche resistente que contiene los medidores, las sondas y las soluciones de calibración en su lugar.

Conector DIN de conexión rápida
Conexión USB para transferencia de datos
Botón de ayuda



Diseñado para brindar simplicidad a las pruebas de pH de los productos cárnicos, el medidor de pH para carnes HI98163 está diseñado para resistir las condiciones de las plantas procesadoras de carne. La sonda FC2323 especializada cuenta con un cuerpo de PVDF, una punta cónica con cuchilla de acero inoxidable y una unión abierta, lo que la hace ideal para medir el pH en el procesamiento de carne.

Exactitud ± 0.2 pH

Incluye las soluciones y baterías necesarias: todo lo que necesita para comenzar a medir de inmediato. Electrodo especializado para la medición del pH durante el procesado de carne.

Condición de la Sonda

Una etiqueta en la pantalla proporciona una confirmación visual de que su sonda está funcionando de la mejor manera.

Indicador de batería baja

Las baterías incluidas proporcionan 1,200 horas de uso continuo. Cuando el nivel de la batería está por debajo del 10%, un símbolo de advertencia parpadeará para indicar una condición de batería baja. Cuando la carga baja de la batería puede afectar sus resultados, el medidor se apagará para evitar lecturas erróneas.

Apagado automático

La función de apagado automático se puede configurar para apagar el medidor a los 8 o 60 minutos, o se puede desactivar para que el medidor permanezca encendido continuamente. La función de apagado automático prolonga la vida de la batería para una mayor tranquilidad y ahorro de energía si el medidor se deja encendido accidentalmente.

Diseñado para durar

Diseñado para resistir los golpes, caídas y derrames de la vida real, el nuevo cuerpo IP67 garantiza el máximo rendimiento en cualquier entorno. Estos medidores están protegidos contra la entrada de polvo y agua desde cualquier dirección.

Diseño portátil

Hecho para adaptarse cómodamente a su mano para realizar pruebas en campo, la pantalla LCD multinivel proporciona lecturas de pH y temperatura y la operación con dos botones agiliza el proceso de medición para cualquier usuario.

Sonda de conexión rápida

Un conector DIN de conexión rápida hace que la conexión y extracción de la sonda sea simple y fácil. El revestimiento de goma protege el cable y proporciona un sello hermético al agua. Sus mediciones requieren atención detallada; así debe ser su electrodo. El medidor de pH para carnes HI98163 cuenta con una sonda FC2323 reemplazable que ha sido diseñada específicamente para el análisis de pH de la carne.

Punta cónica con hoja de acero inoxidable

El diseño de la punta con forma cónica permite la penetración directa en la carne y los productos cárnicos. La cuchilla de acero inoxidable es afilada para una fácil perforación en la carne y otros semisólidos al tiempo que protege el bulbo de vidrio.

Unión de referencia abierta

El diseño de la unión abierta reduce la obstrucción de los materiales que se encuentran en los productos cárnicos para una medición del pH más estable y un mantenimiento reducido.

Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico duradero que es resistente a la mayoría de los productos químicos y solventes utilizados para la desinfección en el sector alimentario, incluido el cloro. Creemos que comprar un medidor debe ser simple. Su medidor de pH para carne está equipado con todo lo que necesita para realizar pruebas exitosas desde el primer momento.

Sobres de tampón pH 4 y 7

Al realizar una calibración de pH es importante que se utilicen los tampones correctos. Incluimos algunos buffers de inicio para que puedas comenzar. Los sobres de un solo uso están sellados individualmente para que use un búfer nuevo cada vez que calibre.

Solución de limpieza de ácidos grasos y grasas (2)

Su medidor de pH para carnes viene con una solución de limpieza que ha sido diseñada para mantener su electrodo libre de aceites y proteínas que se encuentran en la carne y los productos cárnicos. Esta combinación concentrada de detergentes limpia su electrodo de pH de manera rápida y efectiva para que su medidor se mantenga en condiciones óptimas.

ESPECIFICACIONES:

Intervalo de pH	-2.00 a 16.00 pH
Resolución de pH	0.01 pH
Exactitud de pH (@25°C/77°F)	±0.02 pH
Calibración de pH	automática, en uno o dos puntos con dos soluciones buffer (pH 4.01 / 7.01 / 10.01 o pH 4.01 / 6.86 / 9.18)
Intervalo de Temperatura	-5.0 a 105.0°C / 23.0 a 221.0°F
Resolución de Temperatura	0.1°C / 0.1°F
Exactitud de Temperatura (@25°C/77°F)	±0.5°C (arriba de 60°C); ±1.0°C (fuera de) / ±1°F (arriba de 140°F); ±2.0°F (fuera de)
Compensación de Temperatura	Automática desde -5.0 a 105.0°C (23 a 221°F)
Electrodo/Sonda	Sonda para pH FC232D pre-amplificada con sensor interno de temperatura, conector DIN y cable con 1 m (3.3')
Tipo de batería/Duración	1.5V (3) AAA / aproximadamente 1200 horas de uso continuo; apagado automático después de 8 minutos sin uso.
Condiciones ambientales	0 a 50°C (32 a 122°F); HR max 100%
Dimensiones	152 x 58 x 30 mm (6.0 x 2.3 x 1.2")
Peso	205 g (7.2 oz.)
Información para ordenar	Cada medidor se suministra completo con: • Sonda de pH / temperatura amplificada FC2323 con hoja de acero inoxidable, conector DIN y cable de 1 m (3.3') • Sobres de solución buffer para pH 4.01 y 7.01 • Solución limpiadora ácida para grasas HI700630 (2 sobres) • Vaso de precipitados de 100 ml (1 pza) • Pilas alcalinas: 1,5 V AAA (3 pzas) • Estuche de transporte resistente • Certificado de calibración del medidor • Certificado de calibración de la sonda • Manual de instrucciones