

Medidor de pH Portátil para Mosto de Vino y Jugo de Uva – HI99111

SKU: HI 99111

RESUMEN

El HI99111 de Hanna Instruments es un medidor de temperatura y pH duradero, impermeable y portátil, diseñado específicamente para la medición de jugos incluyendo jugo de uva y mosto. La calibración automática se realiza en uno o dos puntos con dos conjuntos de soluciones. Los estándares de calibración incluyen un punto de calibración de pH 3.00 en lugar de pH 4.01 para mejorar el valor de pH esperado. Todas las lecturas de calibración y medición se compensan automáticamente por las variaciones de temperatura. La pantalla LCD de nivel dividido muestra lecturas de pH y temperatura, junto con indicadores de estabilidad de lectura, porcentaje de batería e instrucciones de calibración. El HI99111 utiliza el electrodo de pH amplificado FC10483 con cuerpo de vidrio que ofrece numerosas características que mejoran las pruebas de pH para una variedad de jugos con un alto contenido de sólidos.

- Electrodo de pH con Tecnología CPS
- Calibración Automática de Uno o Dos Puntos
- Impermeable

DESCRIPCIÓN

Diseñado para traer simplicidad a la medición de pH durante la producción de vinos, el HI 99111 permite lecturas rápidas y precisas de pH en muestras con un alto contenido de sólidos. La sonda especializada HI 10483 cuenta con un cuerpo de vidrio, punta esférica, y el sistema de prevención contra obstrucciones (CPS), que permite una resistencia 20 veces mayor a una unión de cerámica estándar, haciéndolo ideal para la medición de pH durante el procesamiento de vinos.

- Precisión $\pm 0,02$ pH.
- Cuenta con baterías y soluciones para iniciar a realizar lecturas de manera inmediata.
- Especializado para la medición de pH en jugos, mosto, y vino durante el procesamiento de vinos.

ESPECIFICACIONES

Rango pH	-2,00 pH / 16,00 pH
Resolución pH	$\pm 0,01$ pH
Precisión (@25°C/77°F)	$\pm 0,02$ pH
Calibración pH	Automática en 1 o 2 puntos con 2 sets de buffers (estándar: 3,00/7,01/10,01 o NIST: 3,00/6,86/9,18)
Rango pH-mV	± 825 mV (pH-mV)
Resolución pH-mV	1 mV
Precisión pH-mV	± 1 mV
Rango de temperatura	-5.0 a 105.0°C / 23.0 a 221.0°F
Resolución de temperatura	0,1°C; 0,1°F
Precisión temperatura (@25°C/77°F)	$\pm 0,5^\circ\text{C}$ (hasta 60°C); $\pm 1,0^\circ\text{C}$ (fuera del rango) / $\pm 1^\circ\text{F}$ (hasta 140°F); $\pm 2,0^\circ\text{F}$ (fuera del rango)
Compensación de temperatura	Automática de -5.0 a 105.0°C (23 a 221°F)
Electrodo/Sonda	El electrodo de pH preamplificado HI 10483 es una sonda de pH y temperatura con conexión DIN y 1 m de cable.
Tipo/Vida de la batería	1,5V AAA (3) / aproximadamente 1400 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); RH max 100%

Dimensiones	154 x 63 x 30 mm (6,1 x 2,5 x 1,2")
Peso	196 g (6,91 oz)

ACCESORIOS

Cada medidor se entrega con: Sonda de pH/temperatura HI 10483 con conexión DIN y cable de 1 m, buffers en sachet pH 3.00 & 7.01, solución de limpieza para los depósitos de vino HI 700635, solución de limpieza para manchas de vino HI700636, beaker 100 mL, baterías alcalinas: 1.5V AAA (3 und), maletín de transporte, certificado de calibración, certificado sonda de calibración, manual de instrucciones.

CÓMO PEDIR

Acondicionamiento de la Sonda

Un indicador en pantalla le dará una confirmación visual de que su sonda está funcionando perfectamente.

Detección de batería baja

Las baterías incluidas le proveerán hasta 1200 horas de uso continuo. Cuando el nivel de batería está por debajo de 10% un símbolo de alerta indicará el bajo nivel de batería. Un bajo nivel de batería puede afectar los resultados, por lo que el medidor se apagará para evitar resultados erróneos.

Apagado automático

El apagado automático puede configurarse para apagar el medidor luego de 8 o 60 minutos sin actividad, esta característica también puede deshabilitarse. La opción apagado automático prolonga la vida útil de la batería para la tranquilidad del usuario y el ahorro de la energía si el medidor se deja accidentalmente encendido.

Diseñado para ser duradero

Diseñado para sobreponerse a los golpes y salpicaduras la carcasa con certificación IP67 asegura el máximo desempeño en cualquier ambiente. Estos medidores están protegidos contra la intrusión de polvo y agua en cualquier dirección.

Diseño portátil

Diseñado para ajustarse cómodamente a su mano en las mediciones en campo, la pantalla LCD multinivel le proveerá lecturas de pH, y temperatura desde cualquier ángulo, que junto a su operación con dos botones simplifica su uso.

Sonda con tecnología Quick Connect

El conector DIN de la HI 12973 permite ajustar y remover la sonda de manera rápida. El recubrimiento en caucho protege al cable y asegura un cierre hermético entre la sonda y el medidor.

El medidor de pH en vinos HI 99111 cuenta con la sonda reemplazable HI 10483 que está especialmente diseñada para los análisis de pH en jugo, macerados y vino.

Unión CPS

Sistema de prevención de obstrucciones (CPS) tecnología diseñada para la medición de pH en muestras con un alto contenido de sólidos. Cuando el electrodo se ensucia, la funda de PTFE puede moverse para limpiar la superficie del vidrio, rejuveneciendo la unión y ampliando la vida útil del electrodo hasta 20 veces.

Punta de vidrio esférica

La punta de vidrio esférica está diseñada para permitir una mayor superficie de contacto con la muestra, lo que da lugar a lecturas más rápidas.

Cuerpo de vidrio

El cuerpo de vidrio es fácil de limpiar, químicamente resistente, y un equilibrio térmico rápido y más estable. Creemos que comprar un medidor debe ser sencillo. Los pHmetros de la línea de vinos están equipados con todo lo que necesita para realizar mediciones tan pronto lo retire de la caja.

Buffer sachets pH 3 & 7

Cuando desarrolle una calibración de pH es importante seleccionar los buffers correctos. Incluimos algunos sachets para que pueda iniciar sus mediciones. Los sachets de un solo uso están sellados individualmente para utilice un buffer fresco cada vez que requiera calibrar.

Solución de limpieza para depósitos de vino (1).

Solución de limpieza para manchas de vino (1).

Su pHmetro de vinos cuenta con soluciones que han sido diseñadas para mantener a su electrodo libre de manchas y proteínas, habituales en vinos y derivados. Esta combinación concentrada de detergentes limpia su medidor de manera rápida y efectiva para mantenerlo siempre en condiciones óptimas.