

Tester de pH para Carne – HI981036

SKU: HI 981036

RESUMEN

Diseñado para aportar simplicidad a las pruebas de pH de la carne, el Tester de pH para Carnes HI981036 está diseñado para soportar el duro ambiente de las plantas procesadoras de carne. La sonda incorporada presenta una unión de referencia abierta, una punta de vidrio cónica y un diseño con mango extraíble, lo que la hace ideal para medir el pH de la carne.

- Precisión de 0.05 pH
- Viene con todas las soluciones y baterías necesarias, todo lo que necesita para comenzar a medir de inmediato
- Electrodo especializado para el control puntual del pH durante el procesado de carne.

DESCRIPCIÓN

El medidor de pH para carne Foodcare **HI981036** ha sido diseñado con muchas características avanzadas, en las que se incluye un electrodo de pH de punta cónica fabricado en vidrio de baja temperatura. Este se resguarda en un cuerpo de polivinil fluoruro (PVDF) grado alimenticio y posee una funda removible para limpiar la unión de referencia.

Las obstrucciones en la unión de los electrodos de pH son un serio problema que puede presentarse cuando se realizan mediciones de pH en carne. Cada electrodo de pH tiene una celda de referencia como parte del circuito de medición. La celda de referencia tiene una unión, también conocida como puente salino, que aísla la porción interior del electrodo de la muestra que está siendo medida. Esta unión debe permitir un flujo libre con el objetivo de proveer continuidad a la muestra Cuando la unión se encuentra obstruida con sólidos, el circuito se ve interrumpido y las lecturas se vuelven erráticas y lentas. El HI981036 permite separar el electrodo y limpiar la unión de referencia para sobreponerse a los problemas que se asocian a los medidores estándar de pH.

Existen muchas consideraciones cuando se diseñan electrodos de pH para aplicaciones específicas. A continuación se encuentran las características que consideramos importantes cuando se diseña el electrodo de pH ideal para la producción cárnica.

ESPECIFICACIONES

Rango	0.0 a 14.0 pH
Resolución	0.01 pH
Precisión @ 25°C/77°F	±0.2 pH
Calibración	Automático con uno o dos puntos, buffers estándar disponibles (pH 4.01 y 7.01)
Electrodo	Electrodo de pH con punta cónica y funda removible
Apagado automático	Seleccionable por el usuario: apagado, 8 o 60 min
Tipo de Batería	CR2032 batería de ion litio (1)
Vida útil de la batería	Aproximadamente 1000 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122 °F); HR 95% max
Dimensiones	50 x 148 x 21 mm (2 x 5.8 x 0.9")
Peso	43 g (1,5 oz)

ACCESORIOS

HI7007L Solución de calibración pH 7.01, 500mL

HI7004L Solución de calibración pH 4.01, 500mL

HI7010L Solución de calibración pH 10.01, 500mL

HI70300L Solución de almacenamiento, 500mL

HI7073L Solución de limpieza para proteínas, 500mL

HI7077L Solución de limpieza para aceites y grasas, 500mL

CÓMO PEDIR

El **HI981036** se entrega con el electrodo de pH para carne incorporado, (2) sachet de solución buffer 4.01 pH HI70004, (2) sachet de solución buffer 7.01 pH HI70007, (2) sachet solución de limpieza para el electrodo (solución para grasas de carne) HI700630, (13 ml) solución de almacenamiento HI9072, manual de instrucciones, certificado de calidad del instrumento, y maletín plástico de transporte.