

Medidor de pH para Chocolate

– HI981039

SKU: HI 981039

RESUMEN

El HI981039 pH Foodcare para Chocolate es un medidor de pH avanzado diseñado para medir el pH durante el proceso de elaboración del chocolate.

- Sonda de pH especializada con un manguito de unión exterior que se puede quitar y limpiar, lo que prolonga la vida útil del tester.
- La punta cónica permite realizar mediciones directamente en semisólidos y emulsiones.
- Todas las lecturas se compensan automáticamente con el sensor de temperatura incorporado.

DESCRIPCIÓN

El tester de pH para chocolate HI 981039 es un medidor especializado para procesos de producción. Este medidor ofrece muchas ventajas en las que se incluye un electrodo especializado y cuerpo PVDF.

ESPECIFICACIONES

pH	Rango	0.00 a 12.00 pH				
	Resolución	0.01 pH				
	Precisión (@25°C/77°F)	±0.05 pH				
	Calibración	Aut om átic a, en uno o dos pun tos.				
Especificaciones adicionales	Compensación de temperatura	Aut om átic a de 0 a 50° C				
	Tipo de vidrio	LT (Baj a tem pera tura)				

Tipo / Vida útil de la batería	CR 2032 ion-Li / aprox. 800 horas de uso continuo		
Apagado automático	8 minutos, 60 minutos, o desactivado		
Ambiente	0 a 50°C; máx 95% HR		
Dimensiones	51x148x21 mm		
Peso	45 g		

ACCESORIOS

El tester **HI 981039** se entrega junto a dos sachets de la solución buffer pH 4.01, dos sachets de la solución buffer pH 7.01, dos sachets de solución de limpieza y desinfección de electrodos para depósitos de chocolate, solución de almacenamiento, batería de ion-Li CR2032V, certificado de calidad y manual de instrucciones.

CÓMO PEDIR

Electrodo de pH con puente electrolítico reemplazable

El electrodo cuenta con una funda externa que puede ser removida para su limpieza. Una vez limpia una pequeña cantidad de gel electrolítico se añade para refrescar la unión lo que mejora la velocidad y estabilidad de las lecturas de pH.

Bulbo en vidrio de baja temperatura

La punta de vidrio usa una formulación de baja temperatura (LT) con una resistencia de 50 Megaohms, menor a la resistencia generada por un vidrio de propósitos generales (GP) de 100 Megaohms. Esto es benéfico al medir alimentos a bajas temperaturas pues se facilita el intercambio de iones.

Punta cónica

Esta permite penetrar fácilmente en sólidos y semisólidos, indispensable en la medición de chocolate.

Cuerpo PVDF

El cuerpo en fluoruro de polivinilideno (PVDF) grado alimenticio hace del medidor resistente a la mayoría de químicos y solventes, incluyendo el hipoclorito. Este material tiene una alta resistencia mecánica y a la abrasión, además de soportar la radiación ultravioleta y ser conocido por evitar el crecimiento fúngico.

Pantalla LCD

La pantalla LCD integrada muestra de manera clara el valor de la lectura y cuenta con indicadores de estabilidad, batería y calibración.

Calibración automática

El tester especializado permite calibrarse en uno o dos puntos. Los buffers de calibración se solicitan en pantalla y se reconocen de manera automática para facilitar el proceso de calibración.

Indicadores en pantalla

Un indicador en forma de reloj de arena aparecerá en pantalla mientras se alcanza la estabilidad. Una vez el indicador desaparezca se puede registrar la lectura. Otros indicadores como la batería y los buffers en los que se ha calibrado se pueden ver en la parte superior de la pantalla.

Apagado automático

El medidor cuenta con la opción de apagado automático, esta tiene como defecto un periodo de 8 minutos. Es posible modificar este valor a 60 minutos o desactivarlo.

Larga vida útil de la batería

Los tester permiten hasta 700 horas de medición antes de requerir reemplazar la batería. Un indicador en pantalla alertará al usuario.