

Medidor de pH Portátil para Yogur – HI99164

SKU: HI 99164



RESUMEN

El HI99164 de Hanna Instruments es un medidor de pH y temperatura duradero para el cuidado de los alimentos, impermeable y portátil diseñado específicamente para el análisis de yogur. La calibración automática se realiza en uno o dos puntos con dos conjuntos de estándares. Todas las lecturas de calibración y medición se compensan automáticamente por las variaciones de temperatura.

El HI99164 utiliza el electrodo de pH amplificado con cuerpo de vidrio FC2133 que ofrece numerosas características que mejoran las pruebas de pH para los productores de yogur. La pantalla LCD de dos niveles muestra lecturas de pH y temperatura, junto con indicadores de estabilidad de lectura, porcentaje de batería e instrucciones de calibración.

- Compensación Automática de Temperatura
- Calibración Automática de Dos Puntos
- Impermeable

DESCRIPCIÓN

Diseñado para simplificar las pruebas de pH durante la elaboración de yogur, el medidor portátil de pH para yogur HI99164 está diseñado para mediciones directas en productos de yogur. La sonda especializada FC2133 cuenta con un cuerpo de vidrio, una punta cónica y una unión abierta, lo que la hace ideal para pruebas de pH de yogur y otros productos lácteos blandos.

- Portátil, perfecto para la planta de producción. Lleve fácilmente este medidor y pruébelo donde lo necesite.
- Viene con todas las soluciones y baterías necesarias: todo lo que necesita para comenzar a medir de inmediato.
- Diseñado para mediciones directas en productos de yogur.

ESPECIFICACIONES

Nombre de la especificación	Detalle
referencia	HI99164
Rango de pH	-2,00 a 16,00 pH/-2,0 a 16,0 pH
Resolución de pH	0,01 pH/0,1 pH
Precisión del pH a 25 °C / 77 °F	±0,02 pH/±0,1 pH
Calibración de pH	automático, en uno o dos puntos con dos juegos de tampones estándar establecido: 4,01; 7,01; 10.01 o NIST: 4.01; 6,86; 9.23

Nombre de la especificación	Detalle
Rango de mV	±825 mV (pH-mV)
Resolución mV	4 mV
Precisión mV	±1 mV (pH-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 de temperatura a 25 °C / 77 °F	±0,5 °C hasta 60 °C; ±1,0 °C en el exterior ±1,0 °F hasta 140 °F; ±2,0 °
Compensación de temperatura	Automático -5,0 a 105,0 °C/23,0 a 221,0 °F
Fuente de alimentación	Pilas AAA de 1,5 V (3 uds.)
El consumo de energía	aprox. 1400 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); HR máxima 100%

Nombre de la especificación	Detalle
Dimensiones	154 x 63 x 30 mm (6,1 x 2,5 x 1,2")
Peso	199 g (6,91 onzas) con baterías
Información sobre pedidos	Cada medidor se suministra completo con: • Sonda de pH/temperatura FC2133 y conector DIN con cable de 1 m (3,3') • Sobre de tampón pH 4,01 y 7,01 • Solución limpiadora para depósitos de yogur HI700643 (2 sobres) • Vaso de precipitados de 100 ml (1 ud.) • Pilas alcalinas: 1,5 V AAA (3 unidades) • Estuche de transporte resistente • Certificado de calibración del medidor • Certificado de calibración de la sonda • Manual de instrucciones
Sonda recomendada	Sonda de pH/temperatura FC2133 y conector DIN con cable de 1 m (3,3')

ACCESORIOS

Cada medidor se suministra completo con: • Sonda de pH/temperatura FC2133 y conector DIN con cable de 1 m (3,3') • Sobre de tampón pH 4,01 y 7,01 • Solución limpiadora para depósitos de yogur HI700643 (2 sobres) • Vaso de precipitados de 100 ml (1 ud.) • Pilas alcalinas: 1,5 V AAA (3 unidades) • Estuche de transporte resistente • Certificado de calibración del medidor • Certificado de calibración de la sonda • Manual de instrucciones

CÓMO PEDIR

Condición de la sonda

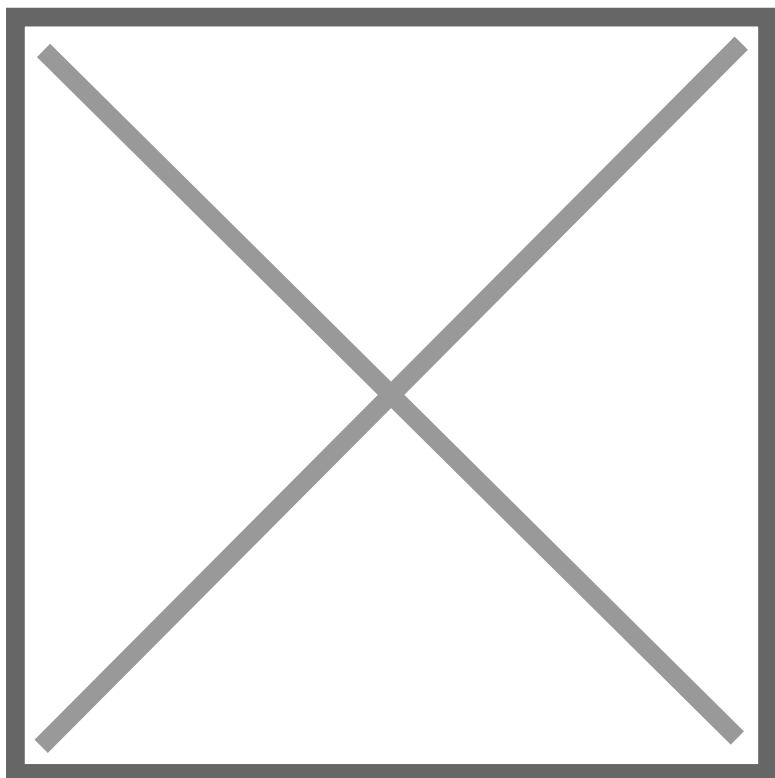
Un indicador en pantalla proporciona confirmación visual de que su sonda está funcionando de la mejor manera.

Indicador de batería baja

Las baterías incluidas proporcionan 1200 horas de uso continuo. Cuando el nivel de la batería esté por debajo del 10%, un símbolo de advertencia parpadeará para indicar que la batería está baja. Cuando la batería baja pueda afectar sus resultados, el medidor se apagará para evitar lecturas erróneas causadas por un nivel bajo de batería.

Apagado automático

La función de apagado automático se puede configurar para que apague 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 duración de la batería para brindar tranquilidad y ahorrar energía si el medidor se deja encendido accidentalmente.



Construido para ser duradero

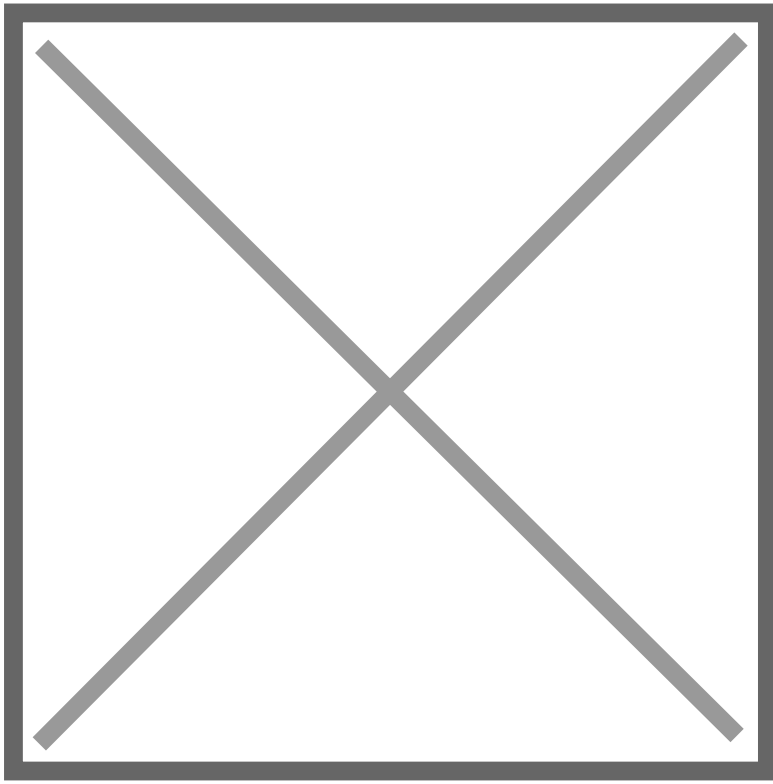
Diseñado para resistir los golpes, caídas y derrames de la vida real, el nuevo cuerpo IP67 garantiza el máximo rendimiento en cualquier entorno. Estos medidores están protegidos contra la entrada de polvo y agua desde cualquier dirección.

Diseño portátil

Diseñada para caber cómodamente en su mano para realizar pruebas sobre la marcha, la pantalla LCD multinivel proporciona lecturas de pH y temperatura de un vistazo desde cualquier ángulo y el funcionamiento con dos botones agiliza el proceso de prueba para cualquier usuario.

Sonda de conexión rápida

Un conector DIN Quick Connect hace que conectar y quitar la sonda sea simple y fácil. El revestimiento de goma protege el cable y proporciona un sello hermético sin torcerse.



Sus medidas requieren atención detallada; también debería hacerlo su electrodo. El medidor de pH para yogur HI99164 cuenta con una sonda incorporada que ha sido cuidadosamente diseñada específicamente para el análisis de pH del yogur.

Cruce abierto

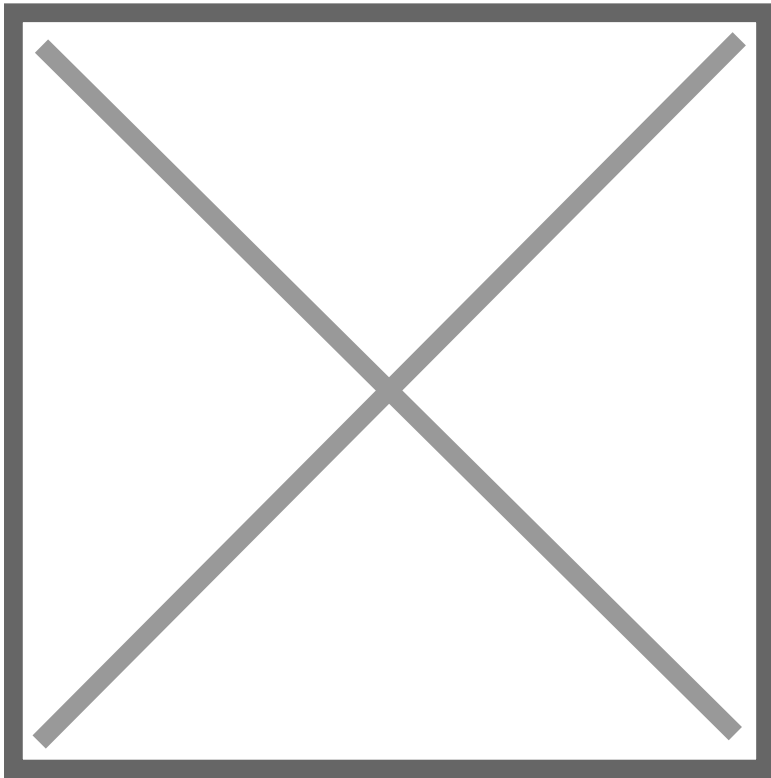
El diseño de unión abierta reduce la obstrucción de los sólidos suspendidos y las proteínas que se encuentran en el yogur durante el procesamiento para una medición del pH más estable y un mantenimiento reducido.

Punta de vidrio cónica

El diseño de la punta de forma cónica permite la penetración en sólidos, semisólidos y emulsiones para la medición directa del pH en una variedad de productos lácteos utilizados durante el proceso de elaboración del yogur.

Cuerpo de vidrio

Un cuerpo de vidrio es fácil de limpiar, es químicamente resistente y alcanza rápidamente el equilibrio térmico para una medición más rápida y estable.



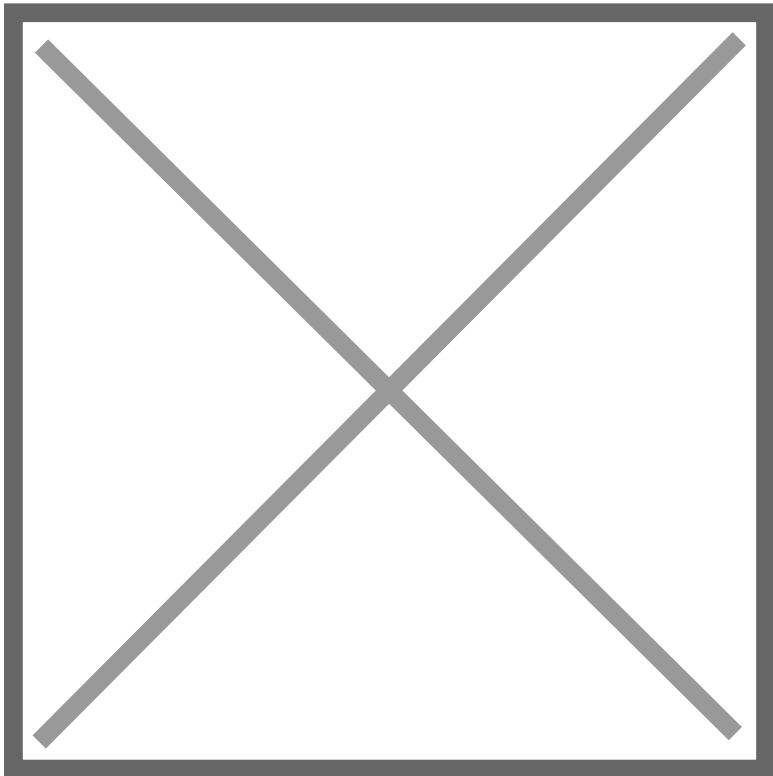
Creemos que comprar un medidor debería ser sencillo. Su medidor de pH para yogur está equipado con todo lo que necesita para realizar pruebas exitosas desde el primer momento.

Sobres de tampón pH 4 y 7

Al realizar una calibración de pH, es importante utilizar los tampones correctos. Incluimos algunos buffers de inicio para que pueda comenzar. Los sobres de un solo uso están sellados individualmente para que utilice tampón nuevo cada vez que calibre.

Solución de limpieza para grasa y sebo de yogur (1), Solución de limpieza y desinfección para residuos de yogur (1)

Su medidor de pH para yogur viene con una solución de limpieza que ha sido diseñada para mantener su electrodo libre de grasa y residuos que se encuentran en el yogur. Esta combinación concentrada de detergentes limpia su medidor de manera rápida y efectiva para que se mantenga en óptimas condiciones.



Modelos HI99164 y accesorios compatibles

Antiguo HI99164 (izquierda)

- Utiliza la sonda de pH FC213D con conector DIN
- Compatible con la bota a prueba de golpes HI710024

Nuevo HI99164 (derecha)

- Utiliza la sonda de pH FC2133 con conector DIN rápido
- Compatible con la bota a prueba de golpes HI710029

**La nueva conexión de sonda Quick DIN es compatible con el diseño del cuerpo anterior, sin embargo, las conexiones de sonda DIN antiguas no son compatibles con el diseño del nuevo cuerpo.*

