



Medidor de pH para Chocolate – HI981039

Description

El pH del chocolate y cacao en polvo influye en los sabores, la textura, el color y los ingredientes a?adidos de los productos de chocolate. Medir el pH durante el proceso de producci?n del chocolate, adem?s de garantizar la consistencia del lote, tambi?n ahorra tiempo y dinero.

?

Image not found or type unknown

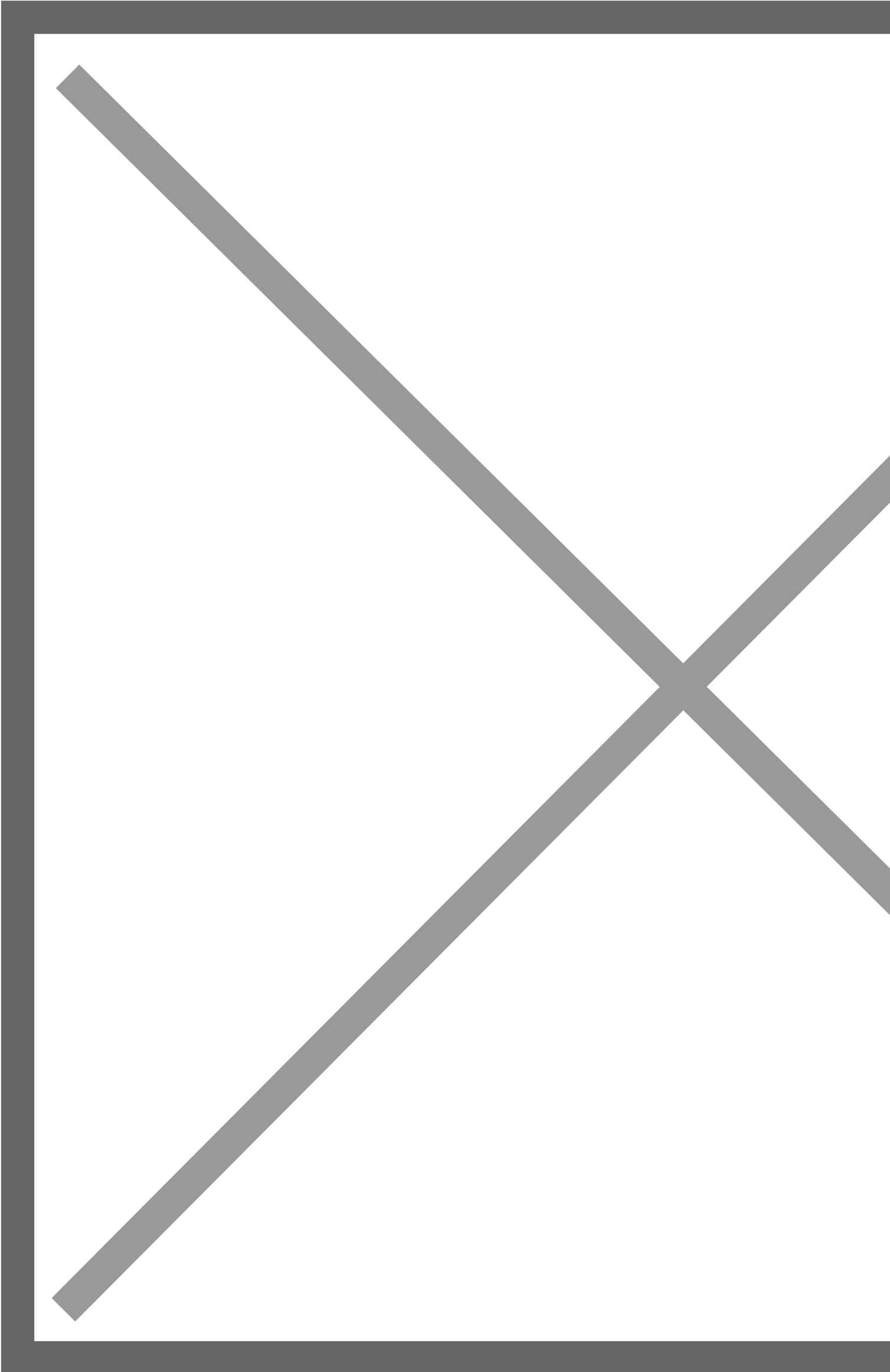


image not found or type unknown



Unión Abierta

El diseño de unión abierta reduce la obstrucción para una medición de pH más estable y un mantenimiento reducido.



Cuerpo PVDF

El Fluoruro de Polivinilideno (PVDF) es un plástico de calidad alimentaria resistente a la mayoría de los productos químicos y disolventes utilizados para la desinfección en el sector alimentario, incluyendo el cloro (lejía).



Punta de Vidrio Cónica

La punta de forma cónica está diseñada para penetrar semisólidos y emulsiones para la medición directa del pH durante el proceso de elaboración del chocolate. El Vidrio de Baja Temperatura (LT) se utiliza para obtener resultados más rápidos a temperaturas más bajas.