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 añadidos de los productos de chocolate. Medir el pH durante el proceso de producción del chocolate, además de garantizar la consistencia del lote, también ahorra tiempo y dinero.

### Unión Abierta

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

Image not found or type unknown

### 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).

Image not found or type unknown

### Punta de Vidrio Cínica

La punta de forma cínica 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.