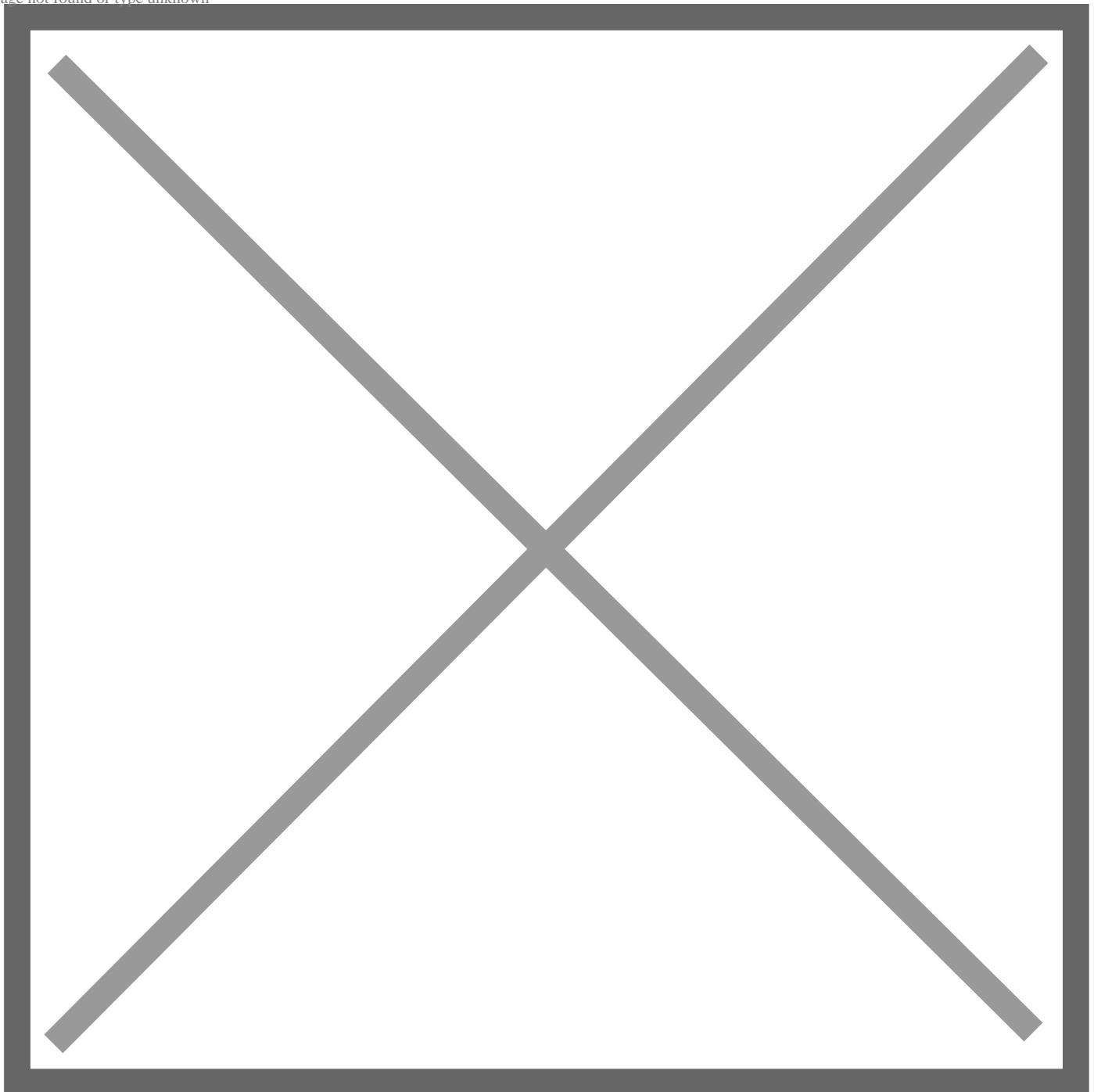




Tester de pH para Carne – HI981036

## Description

Image not found or type unknown



?

## Mejores Características para Mejores Pruebas

Un indicador de estabilidad en pantalla garantiza el mayor nivel de confianza en sus resultados. La función de apagado automático seleccionable prolonga la vida útil de la batería para una mayor tranquilidad y ahorro de energía si se deja el

medidor encendido accidentalmente.

?

### Tamaño de Bolsillo

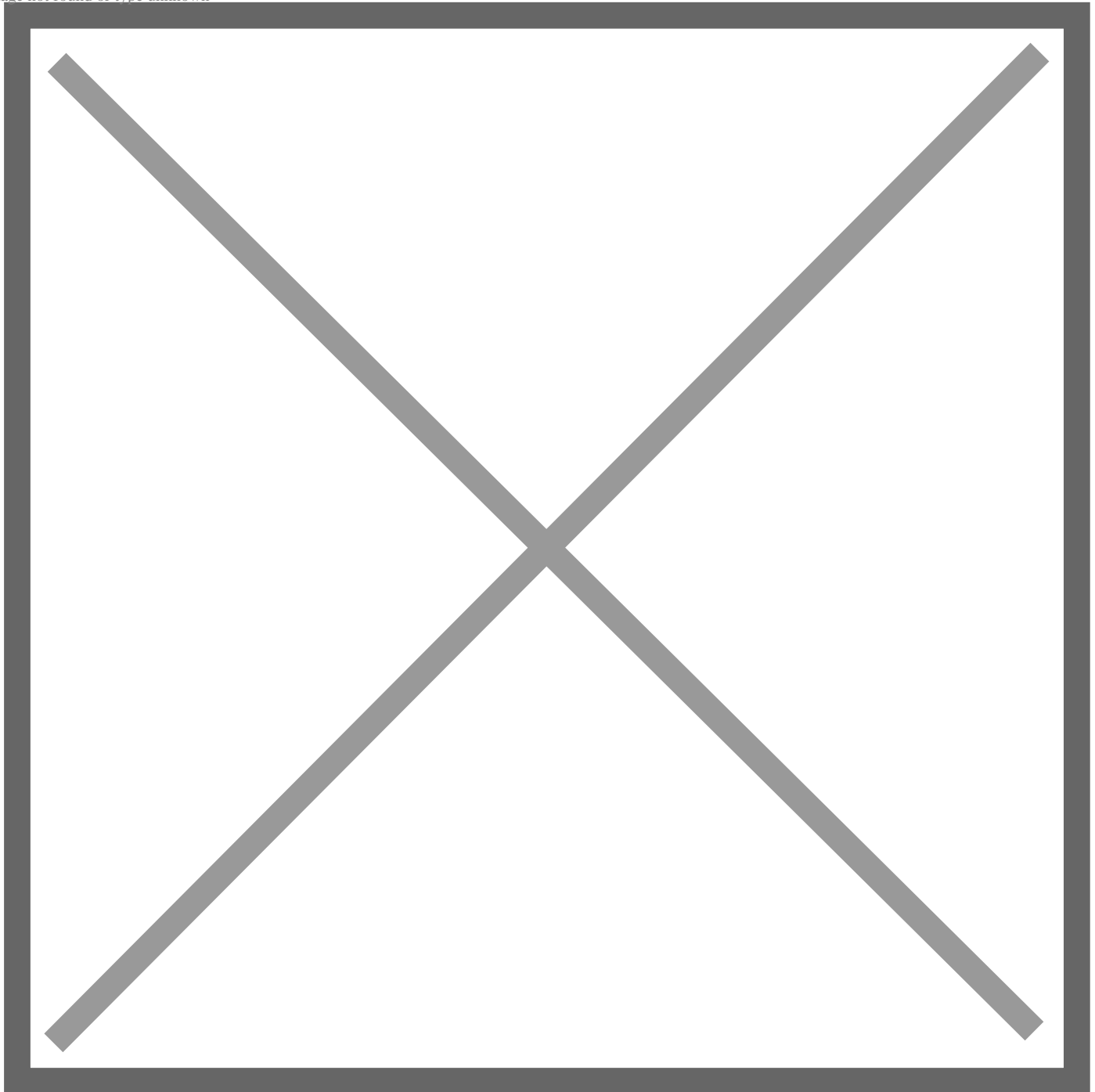
El tamaño compacto hace que el Tester de pH para Cerveza sea ideal para las pruebas en movimiento. Una gran pantalla LCD proporciona lecturas a una simple vista desde cualquier ángulo y la operación con un solo botón agiliza el proceso de prueba para cualquier usuario.

?

### Batería de Larga Duración

La batería de ion de litio CR2032 incluida proporciona hasta 1000 horas de uso continuo. El icono de la batería parpadeará para hacerle saber que es hora de cambiar la batería para que nunca se pierda una medición.

Image not found or type unknown



Sus medidas requieren atención detallada y su electrodo también. El Tester de pH para Carne HI981036 presenta una sonda incorporada que ha sido cuidadosamente diseñada para tomar mediciones directas de pH durante el procesamiento de la carne.

image not found or type unknown



### Unión Abiertaónica con Mango Extraíble

Cuando las lecturas se vuelven lentas, simplemente retire la manga para una limpieza rápida y un nuevo electrolito. Tener una sonda limpia con un electrolito de referencia nuevo mejorará el rendimiento y prolongará la vida útil del medidor.



### Puntaónica de Vidrio

image not found or type unknown



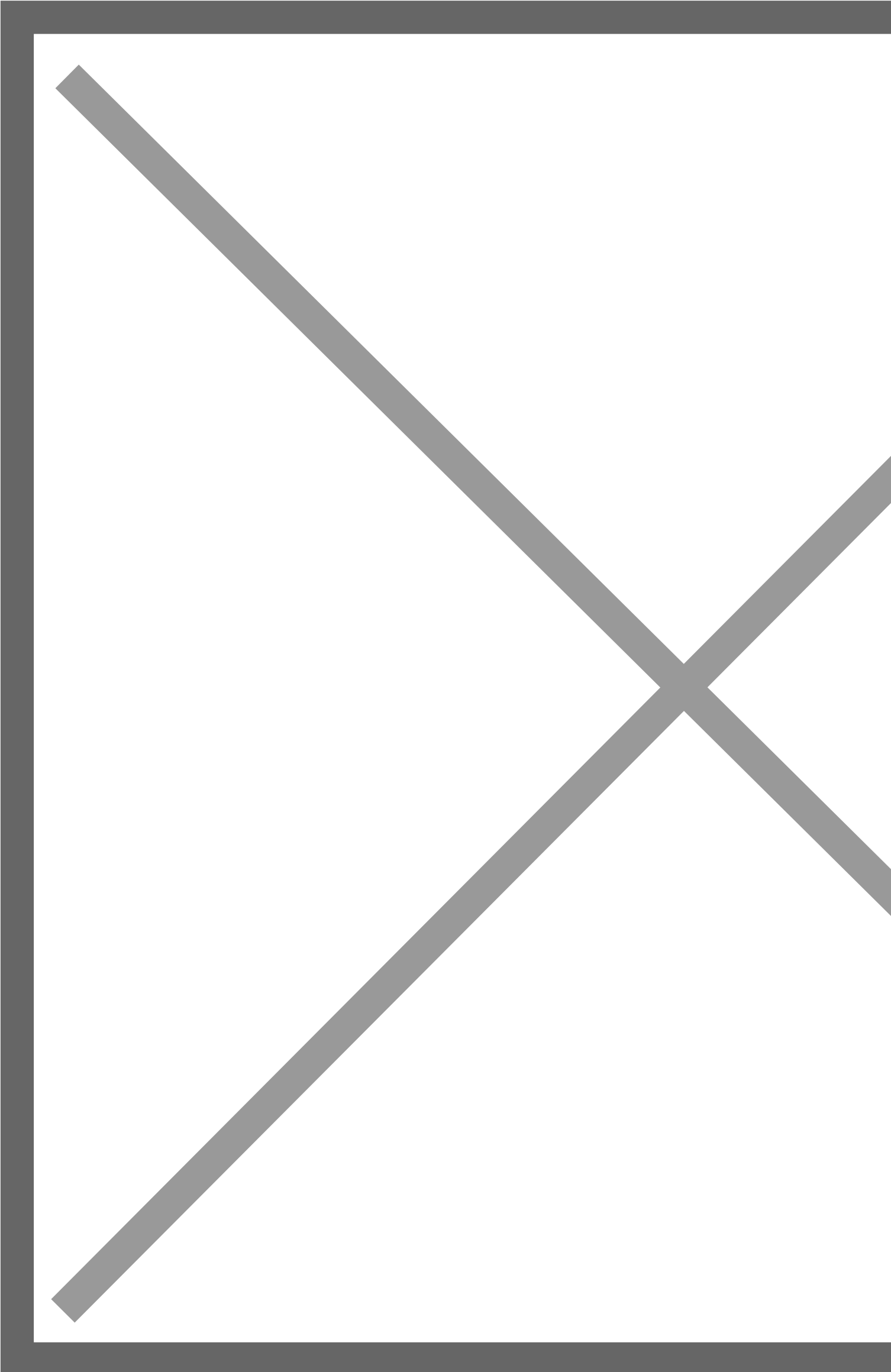
El diseño de la punta con formaónica permite la penetración directa en la carne y los productos de carne.

### Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico duradero que es resistente a la mayoría de los productos químicos y solventes utilizados para la desinfección, incluyendo el cloro (blanqueador).



Image not found or type unknown



Creemos que la compra de un medidor debe ser simple. Su Tester de pH para Carne est? equipado con todo lo que necesita para realizar pruebas exitosas desde el primer momento.

?

### Soluci?n de Limpieza ?cida para Carne, Grasa y Aceite

Su Tester de pH para Carnes viene con una soluci?n de limpieza que ha sido dise?ada para mantener su electrodo libre de aceites y prote?nas que se encuentran en la carne y productos de carne. Esta combinaci?n concentrada de detergentes limpia su medidor de manera r?pida y efectiva para que se mantenga en condiciones ?ptimas.?

### Sobre de Soluci?n pH 4 y 7

Al realizar una calibraci?n de pH es importante que se utilicen los est?ndares correctos. Incluimos algunos est?ndares de inicio para que puedas comenzar. Los sobres de un solo uso est?n sellados individualmente para que use un est?ndar nuevo siempre que calibre.??

?

### Soluci?n de Almacenamiento

El almacenamiento adecuado de su electrodo asegurar? mediciones confiables y una larga vida ?til del electrodo. Nuestra soluci?n de almacenamiento est? especialmente formulada para mantener el pH del vidrio hidratado y minimizar el crecimiento org?nico.

#### Especificaciones

pH

Intervalo de pH	0.00 a 14.00 pH
Resoluci?n de pH	0.01 pH
Exactitud de pH	±0.05 pH
Calibraci?n de pH	Autom?tica, a uno o dos puntos.
Compensaci?n de temperatura	Autom?tica, 0 a 50 °C

#### Especificaciones generales del medidor

Apagado autom?tico	8 minutos, 60 minutos, o puede desactivarse.
Tipo de bater?a / Duraci?n	Ion-Litio CR2032 / 1,000 horas de uso continuo aproximadamente.
Condiciones ambientales	0 a 50 °C (32 a 122 °F); HR 95% m?x.
Dimensiones	51 x 151 x 21 mm (2 x 5.9 x 0.9")
Peso	44 g (1.6 oz.)

El medidor de pH en carne HI981036 se suministra con: • Sobre de soluci?n de calibraci?n de pH 4.01 (2 pzas.) • Sobre de soluci?n de calibraci?n de pH 7.01 (2 pzas.) • Soluci?n ?cida de limpieza para carne, grasas y aceites (2 pzas.) • Soluci?n de almacenamiento del electrodo y gotero de 13 mL • Soluci?n de relleno de electrodos • Manual de instrucciones • Certificado de calidad.

Garant?a 3 meses.