Tester de pH para Carne â€“ HI981036

Description

Mejores CaracterÃsticas para Mejores Pruebas

Un indicador de estabilidad en pantalla garantiza el mayor nivel de confianza en sus resultados. La funciÃ³n de apagado automÃ¡tico seleccionable prolonga la vida Ãºtil de la baterÃa para una mayor tranquilidad y ahorro de energÃa si se deja el medidor encendido accidentalmente.

TamaÃ±o de Bolsillo

El tamaÃ±o 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 Ã¡ngulo y la operaciÃ³n con un solo botÃ³n agiliza el proceso de prueba para cualquier usuario.

BaterÃa de Larga DuraciÃ³n

La baterÃa de ion de litio CR2032 incluida proporciona hasta 1000 horas de uso continuo. El icono de la baterÃa parpadearÃ¡ para hacerle saber que es hora de cambiar la baterÃa para que nunca se pierda una mediciÃ³n.

Sus medidas requieren atenciÃ³n detallada y su electrodo tambiÃ©n. El Tester de pH para Carne HI981036 presenta una sonda incorporada que ha sido cuidadosamente diseÃ±ada para tomar mediciones directas de pH durante el procesamiento de la carne.

UniÃ³n Abierta Ãºnica con Mango ExtraÃble

Cuando las lecturas se vuelven lentas, simplemente retire la manga para una limpieza rÃ¡pida y un nuevo electrolito. Tener una sonda limpia con un electrolito de referencia nuevo mejorarÃ¡ el rendimiento y prolongarÃ¡ la vida Ãºtil del medidor.

Punta CÃnica de Vidrio

El diseÃ±o de la punta con forma cÃnica permite la penetraciÃ³n directa en la carne y los productos de carne.

Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plÃ¡stico duradero que es resistente a la mayorÃa de los productos quÃmicos y solventes utilizados para la desinfecciÃ³n, incluyendo el cloro (blanqueador).

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

SoluciÃ³n de Limpieza Ã¡cida para Carne, Grasa y Aceite

Su Tester de pH para Carnes viene con una soluciÃ³n de limpieza que ha sido diseÃ±ada para mantener su electrodo libre de aceites y proteÃnas que se encuentran en la carne y productos de carne. Esta combinaciÃ³n concentrada de detergentes limpia su medidor de manera rÃ¡pida y efectiva para que se mantenga en condiciones Ã³ptimas.?

Sobre de SoluciÃ³n pH 4 y 7

Al realizar una calibraciÃ³n de pH es importante que se utilicen los estÃ¡ndares correctos. Incluimos algunos estÃ¡ndares de inicio para que puedas comenzar. Los sobres de un solo uso estÃ¡n sellados individualmente para que use un estÃ¡ndar nuevo siempre que calibre.??

SoluciÃ³n de Almacenamiento

El almacenamiento adecuado de su electrodo asegurar mediciones confiables y una larga vida Ãºtil del electrodo. Nuestra soluciÃ³n de almacenamiento estÃ¡ especialmente formulada para mantener el pH del vidrio hidratado y minimizar el crecimiento orgÃ¡nico.

Especificaciones

pH

Intervalo de pH	0.00 a 14.00 pH
ResoluciÃ³n de pH	0.01 pH
Exactitud de pH	Â±0.05 pH
CalibraciÃ³n de pH	AutomÃ¡tica, a uno o dos puntos.
CompensaciÃ³n de temperatura	AutomÃ¡tica, 0 a 50 Â°C

Especificaciones generales del medidor

Apagado automÃ¡tico	8 minutos, 60 minutos, o puede desactivarse.
Tipo de baterÃa / DuraciÃ³n	Ion-Litio CR2032 / 1,000 horas de uso continuo aproximadamente.
Condiciones ambientales	0 a 50 Â°C (32 a 122 Â°F); HR 95% mÃ¡x.
Dimensiones	51 x 151 x 21 mm (2 x 5.9 x 0.9â€œ)
Peso	44 g (1.6 oz.)
InformaciÃ³n para ordenar	El medidor de pH en carne HI981036 se suministra con: â€¢ Sobre de soluciÃ³n de calibraciÃ³n de pH 4.01 (2 pzas.) â€¢ Sobre de soluciÃ³n de calibraciÃ³n de pH 7.01 (2 pzas.) â€¢ SoluciÃ³n Ã¡cida de limpieza para carne, grasas y aceites (2 pzas.)â€¢ SoluciÃ³n de almacenamiento del electrodo y gotero de 13 mL â€¢ SoluciÃ³n de relleno de electrodos â€¢ Manual de instrucciones â€¢ Certificado de calidad.
GarantÃa	3 meses.