



Tester de pH para Carne – HI981036

Description

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

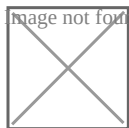
El tamaño compacto hace que el Tester de pH para Cerveza sea ideal para las pruebas en movimiento. Una gran pantalla LCD proporciona lecturas a una simple vista desde cualquier ángulo y la operación con un solo botón agiliza el proceso de prueba para cualquier usuario.

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.

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.

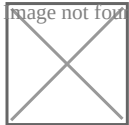
Image not found or type unknown



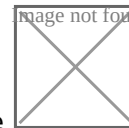
Unión Abierta única con Mango Extraíble

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.



Punta Cónica de Vidrio



El diseño de la punta con forma cónica 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).

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

Solución de Limpieza ácida para Carne, Grasa y Aceite

Su Tester de pH para Carnes viene con una solución de limpieza que ha sido diseñada para mantener su electrodo libre de aceites y proteínas que se encuentran en la carne y productos de carne. Esta combinación concentrada de detergentes limpia su medidor de manera rápida y efectiva para que se mantenga en condiciones óptimas.?

Sobre de Solución pH 4 y 7

Al realizar una calibración de pH es importante que se utilicen los estándares correctos. Incluimos algunos estándares de inicio para que puedas comenzar. Los sobres de un solo uso están sellados individualmente para que use un estándar nuevo siempre que calibre.??

Solución de Almacenamiento

El almacenamiento adecuado de su electrodo asegurar mediciones confiables y una larga vida útil del electrodo. Nuestra solución de almacenamiento está especialmente formulada para mantener el pH del vidrio hidratado y minimizar el crecimiento orgánico.

Especificaciones

pH

Intervalo de pH	0.00 a 14.00 pH
Resolución de pH	0.01 pH
Exactitud de pH	±0.05 pH
Calibración de pH	Automática, a uno o dos puntos.
Compensación de temperatura	Automática, 0 a 50 °C

Especificaciones generales del medidor

Apagado automático	8 minutos, 60 minutos, o puede desactivarse.
Tipo de batería / Duración	Ion-Litio CR2032 / 1,000 horas de uso continuo aproximadamente.
Condiciones ambientales	0 a 50 °C (32 a 122 °F); HR 95% máx.
Dimensiones	51 x 151 x 21 mm (2 x 5.9 x 0.9")

Peso	44 g (1.6 oz.)
Información para ordenar	El medidor de pH en carne HI981036 se suministra con: • Sobre de solución de calibración de pH 4.01 (2 pzas.) • Sobre de solución de calibración de pH 7.01 (2 pzas.) • Solución ácida de limpieza para carne, grasas y aceites (2 pzas.) • Solución de almacenamiento del electrodo y gotero de 13 mL • Solución de relleno de electrodos • Manual de instrucciones • Certificado de calidad.
Garantía	3 meses.