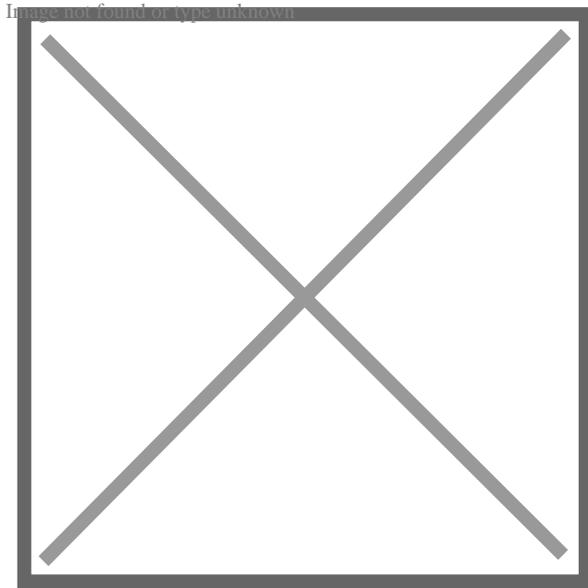




Tester de pH para Queso – HI981032

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 Queso 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.

cheese pH tester HI981032

Sus medidas requieren atención detallada y su electrodo también. El Tester de pH para Queso HI981032 cuenta con una sonda incorporada que ha sido cuidadosamente diseñada para medir el pH en casi todos los tipos de quesos y cuajada.

conical tip

Unión Abierta

El diseño de unión abierta reduce la obstrucción por los sólidos suspendidos y las proteínas que se encuentran en los productos de queso para una medición de pH más estable y un mantenimiento reducido.

Punta Cónica de Vidrio

El diseño de la punta con forma cónica permite la penetración en sólidos, semi sólidos y emulsiones para la medición directa del pH en una variedad de productos a base de leche utilizados durante el proceso de elaboración del queso. El



vidrio de baja temperatura (LT) se usa para obtener resultados más rápidos a temperaturas más bajas.

Cuerpo de PVDF

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

cheese pH tester HI981032 box

Image not found or type unknown

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

Solución de Limpieza para Depósitos de Queso

Su Tester de pH para Queso viene con una solución de limpieza que ha sido diseñada para mantener su electrodo libre de acumulación de queso. 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 asegurará 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, de 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.)

El medidor de pH en queso HI981032 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 de limpieza para depósitos de queso (2 pzas.) • Solución de almacenamiento del electrodo y gotero de 13 mL • Manual de instrucciones • Certificado de calidad.