Tester de pH inalÃ¡mbrico HALO2 para Carne

Description

Breve DescripciÃ³n:

Preciso y fÃ¡cil de usar, el Tester de pH InalÃ¡mbrico HALO2 es ideal para medir el pH durante el

procesamientode carne. El HI9810452 se puede usar como un medidor de pH independiente o se puede conectar a laaplicaciÃ³n Hanna Lab.DescripciÃ³nPreciso y fÃ¡cil de usar, el Tester de pH InalÃ¡mbrico HALO2 es ideal para medir el pH durante el procesamientode carne y estÃ¡ diseÃ±ado para usarse con FC097, una hoja de acero inoxidable de alta calidad. La cuchilla sevende por separado. Este HALO2 se puede usar como un medidor de pH independiente o se puede conectar ala aplicaciÃ³n Hanna Lab.

- Compatible con la cuchilla extraÃble para carne FC097
  - Se vende por separado (con o-ring)
  - Apertura de cuchilla de 25 mm (0.98â€•) para contacto directo con la muestra
  - Adecuado para procesos que deben cumplir con las normas de higiene alimentaria y HACCP
- El mÃ³dulo Bluetooth integrado permite que el tester se conecte a un dispositivo inteligente compatiblecon la AplicaciÃ³n Hanna Lab.
- Carcasa compacta e impermeable y calibraciÃ³n automÃ¡tica de pH en hasta tres puntos, o cuatropuntos cuando se usa con la AplicaciÃ³n Hanna Lab.
- Lecturas compensadas automÃ¡ticamente por temperatura
- Cuchilla para carne de acero inoxidable extraÃble disponible
- Cuerpo de sonda de PVDF de calidad alimentaria
  - El material del cuerpo de PVDF de calidad alimentaria es fÃ¡cil de limpiar y desinfectar.Resistente a la mayorÃa de los productos quÃmicos (por ejemplo, solventes, hipoclorito desodio), luz ultravioleta y crecimiento de hongos, el cuerpo de PVDF tambiÃ©n tiene una altaresistencia a la abrasiÃ³n y resistencia mecÃ¡nica.
- Punta cÃ³nica
  - La punta cÃ³nica permite una fÃ¡cil penetraciÃ³n en sÃ³lidos y semi-sÃ³lidos como carnes yembutidos.
- Lecturas rÃ¡pidas y estables
  - El diseÃ±o de doble uniÃ³n presenta una soluciÃ³n de electrolito libre de plata que interactÃºa conla muestra, lo que hace que el electrodo sea menos susceptible a la obstrucciÃ³n y garantizauna respuesta rÃ¡pida y una lectura estable.

- Sensor de temperatura incorporado
  - El sensor de temperatura incorporado en la punta del electrodo de pH permite unadeterminaciÃ³n rÃ¡pida de la temperatura de la muestra y una lectura de temperatura de altaprecisiÃ³n.