

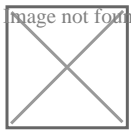


Tester Inalámbrico de pH HALO 2 para Carne con Electrodo Especializado Incorporado – HI9810452

## Description

### Breve Descripción:

Image not found or type unknown



Preciso y fácil de usar, el Tester de pH Inalámbrico HALO2 es ideal para medir el pH durante el

procesamiento de carne. El HI9810452 se puede usar como un medidor de pH independiente o se puede conectar a la aplicación Hanna Lab. Descripción Preciso y fácil de usar, el Tester de pH Inalámbrico HALO2 es ideal para medir el pH durante el procesamiento de carne y está diseñado para usarse con FC097, una hoja de acero inoxidable de alta calidad. La cuchilla se vende por separado. Este HALO2 se puede usar como un medidor de pH independiente o se puede conectar a la aplicación Hanna Lab.

- Compatible con la cuchilla extraíble para carne FC097
  - Se vende por separado (con o-ring)
  - Apertura de cuchilla de 25 mm (0.98") para contacto directo con la muestra
  - Adecuado para procesos que deben cumplir con las normas de higiene alimentaria y HACCP
- El módulo Bluetooth integrado permite que el tester se conecte a un dispositivo inteligente compatible con la Aplicación Hanna Lab.
- Carcasa compacta e impermeable y calibración automática de pH en hasta tres puntos, o cuatro puntos cuando se usa con la Aplicación Hanna Lab.
- Lecturas compensadas automáticamente por temperatura
- Cuchilla para carne de acero inoxidable extraíble disponible
- Cuerpo de sonda de PVDF de calidad alimentaria
  - El material del cuerpo de PVDF de calidad alimentaria es fácil de limpiar y desinfectar. Resistente a la mayoría de los productos químicos (por ejemplo, solventes, hipoclorito de sodio), luz ultravioleta y crecimiento de hongos, el cuerpo de PVDF también tiene una alta resistencia a la abrasión y resistencia mecánica.
- Punta cónica
  - La punta cónica permite una fácil penetración en sólidos y semi-sólidos como carnes y embutidos.
- Lecturas rápidas y estables
  - El diseño de doble unión presenta una solución de electrolito libre de plata que interactúa con la muestra, lo que hace que el electrodo sea menos susceptible a la obstrucción y garantiza una respuesta rápida y una lectura estable.
- Sensor de temperatura incorporado
  - El sensor de temperatura incorporado en la punta del electrodo de pH permite una determinación rápida de la temperatura de la muestra y una lectura de temperatura de alta precisión.