

## **Tester para pH en carne HI981036**

Diseñado para simplificar las mediciones de pH en la carne, el medidor HI981036 está diseñado para soportar las condiciones tan demandantes de las plantas procesadoras de este producto. El electrodo integrado tiene una unión abierta de referencia, punta cónica de vidrio y una manga desmontable que lo convierten en el equipo ideal para la medición del pH directamente en la carne.

- Exactitud de  $\pm 0.2$  pH
- Incluye todas las soluciones y baterías necesarias para empezar a realizar mediciones de inmediato.
- Electrodo especial para la medición de pH en los procesos de producción de la carne.

### Mejores características para una mejor medición.

En la pantalla del equipo un indicador de estabilidad de la lectura asegura el más alto nivel de confianza en sus resultados. El apagado automático seleccionable prolonga la duración de la batería en caso de que se deje involuntariamente encendido el medidor, lo cual proporciona tranquilidad adicional al usuario.

### Tamaño de bolsillo

El tamaño compacto de este medidor lo hace ideal para las mediciones en campo. Su gran pantalla LCD proporciona lecturas fáciles de percibir desde cualquier ángulo y la operación con un solo botón hace que las mediciones se realicen fácilmente.

### Larga duración de la batería

La batería incluida de ion-litio CR2032 rinde para 1,000 horas de uso continuo. El indicador de batería aparecerá de forma intermitente en la pantalla para que el usuario haga el reemplazo de dicha batería y no interrumpa sus mediciones.

Sus mediciones requieren de cuidados y atención especiales. Lo mismo aplica a su electrodo. El medidor de bolsillo HI981036 incluye un electrodo que ha sido diseñado cuidadosamente para tomar mediciones exactas de pH directamente en los procesos de producción de la carne.

### Unión abierta exclusiva con manga desmontable.

Cuando las mediciones sean lentas simplemente retire la manga que forma la junta, realice una limpieza y renueve el electrolito. Un electrodo limpio con solución de referencia nueva mejorará sustancialmente su eficiencia y prolongará la vida útil de su medidor.

### Punta cónica de vidrio

El diseño cónico de la punta permite la penetración en la carne y en otros productos derivados.

### Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico durable que resiste la mayoría de los compuestos químicos y solventes usados en desinfección, incluyendo al cloro, al hipoclorito de sodio y de calcio.

Estamos convencidos de que la adquisición de un medidor debe ser un proceso sencillo. Su medidor de bolsillo de pH viene equipado con todo lo necesario para realizar mediciones confiables desde que lo saca de su empaque.



## Comercializadora Integral en Instrumentación Agrícola S.A. de C.V.

### Solución ácida de limpieza para carne, grasas y aceites.

Su medidor de pH viene con una solución de limpieza que se ha formulado especialmente para conservar el electrodo libre de grasas y proteínas que se encuentran en los productos cárnicos. Esta combinación concentrada de detergentes limpia rápida y efectivamente su medidor para que se conserve en óptimas condiciones.

### Soluciones de calibración de pH 4 y 7

Cuando se realiza una calibración es importante usar las soluciones correctas. Hanna ha incluido las soluciones apropiadas de arranque para empezar a medir inmediatamente. Los sobres de un solo uso permitirán que siempre se cuente con una solución nueva y pura cada vez que realice una calibración.

### Solución de almacenamiento

El almacenamiento adecuado de su electrodo asegurará la realización de mediciones confiables a lo largo de toda su vida útil. Nuestra solución de almacenamiento está formulada especialmente para conservar hidratado su electrodo, disminuyendo también la posibilidad del crecimiento de microorganismos.

pH

Intervalo de pH

0 a 14.0 pH

Resolución de pH

0.1 pH

Exactitud de pH

$\pm 0.2$  pH @ 25 °C (77 °F)

Calibración de pH

Automática, a uno o dos puntos.

Compensación de temperatura

No

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.

