Tester de pH para carnes Foodcare

HI981036

Descripción

El medidor de pH para carne Foodcare **HI981036** ha sido diseñado con muchas características avanzadas, en las que se incluye un electrodo de pH de punta cónica fabricado en vidrio de baja temperatura. Este se resguarda en un cuerpo de polivinil fluoruro (PVDF) grado alimenticio y poseé una funda removible para limpiar la unión de referencia.

Las obstrucciones en la unión de los electrodos de pH son un serio problema que puede presentarse cuando se realizan mediciones de pH en carne. Cada electrodo de pH tiene una celda de referencia como parte del circuito de medición. La celda de referencia tiene una unión, también conocida como puente salino, que aísla la porción interior del electrodo de la muestra que está siendo medida. Esta unión debe permitir un flujo libre con el objetivo de proveer continuidad a la muestra Cuando la unión se encuentra obstruida con sólidos, el circuito se ve interrumpido y las lecturas se vuelven erráticas y lentas. El HI981036 permite separar el electrodo y limpiar la unión de referencia para sobreponerse a los problemas que se asocian a los medidores estándar de pH.

Existen muchas consideraciones cuando se diseñan electrodos de pH para aplicaciones específicas. A continuación se encuentran las características que consideramos importantes cuando se diseña el electrodo de pH ideal para la

producción cárnica.

Especificaciones

Rango	0.0 a 14.0 pH
Resolución	0.01 pH
Precisión @ 25°C/77°F	±0.2 pH
Calibración	Automático con uno o dos puntos, buffers estándar disponibles (pH 4.01 y 7.01)
Electrodo	Electrodo de pH con punta cónica y funda removible
Apagado automático	Seleccionable por el usuario: apagado, 8 o 60 min
Tipo de Batería	CR2032 batería de ion litio (1)
Vida útil de la batería	Aproximadamente 1000 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122 °F); HR 95% max
Dimensiones	50 x 148 x 21 mm (2 x 5.8 x 0.9”)
Peso	43 g (1,5 oz)

Accesorios

HI7007L Solución de calibración pH 7.01, 500mL

HI7004L Solución de calibración pH 4.01, 500mL

HI7010L Solución de calibración pH 10.01, 500mL

HI70300L Solución de almacenamiento, 500mL

HI7073L Solución de limpieza para proteínas, 500mL

HI7077L Solución de limpieza para aceites y grasas, 500mL

Cómo pedir

El **HI981036** se entrega con el electrodo de pH para carne incorporado, (2) sachet de solución buffer 4.01 pH HI70004, (2) sachet de solución buffer 7.01 pH HI70007, (2) sachet solución de limpieza para el electrodo (solución para grasas de carne) HI700630, (13 ml) solución de almacenamiento HI9072, manual de instrucciones, certificado de calidad del instrumento, y maletín plástico de transporte.

Ventajas

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS (ELECTRODO)

Electrodo de pH con puente salino reemplazable - El electrodo de tiene una funda sobre la referencia externa que puede ser removida y limpiada. Una vez limpiado, se debe añadir una pequeña cantidad de gel electrolítico, lo cual refrescará la unión mejorando las mediciones y extendiendo la vida útil del medidor.

Vidrio de baja temperatura (LT) - La punta de vidrio del electrodo de pH usa una formulación de vidrio de baja temperatura con una resistencia baja, de aproximadamente 50 Megaohms comparado con el vidrio de propósitos generales (GP) con una resistencia de aproximadamente 100 Megaohms. Esto es benéfico cuando se realizan mediciones de productos alimenticios a bajas temperaturas, pues se busca tener la resistencia ideal en los circuitos de medición.

Punta cónica - Permite una fácil penetración en sólidos y semisólidos, que es necesaria para realizar mediciones directas en carne.

Cuerpo PVDF - El fluoruro de ponivinildeno es un plastico de grado alimenticio resistente a la mayoría de los químicos y solventes, incluyendo hipoclorito de sodio. Tiene una alta resistencia a la abrasión, resistencia mecánica, y resistencia a luz ultravioleta. El PVDF es también resistente al crecimiento fúngico.

El medidor de pH para carne Foodcare ofrece otras características en las que se incluyen la calibración automática en uno o dos puntos, reconocimiento automático de buffers, etiquetas de los buffers calibrados, indicador de estabilidad, indicador de batería baja y apagado automático ajustable.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS (MEDIDOR)

Pantalla LCD - La pantalla LCD mejorada muestra las lecturas, el indicador de estabilidad, batería baja y etiquetas de calibración.

Calibración Automática - El medidor de pH para carne Foodcare se calibra de manera automática con uno o dos puntos Los buffers de calibración se reconocen de manera automática y los valores de los mismos se muestran luego de la calibración.

Indicador de estabilidad – Un indicador en forma de reloj de arena se muestra en la pantalla LCD hasta que una lectura estable sea obtenida. Una vez la lectura se estabiliza, el indicador desaparece y se puede tomar la lectura.

Apagado automático – El medidor puede ser ajustado para apagarse de manera automática tras 8 o 60 minutos para ahorrar batería en el caso de dejar el medidor encendido. Esta opción puede ser deshabilitada.

Diagnóstico de la sonda - Durante la calibración del medidor se mostrará el mensaje error (Err) como indicador de que la sonda necesita ser limpiada.

Larga vida útil de la batería - El medidor de pH para carne Foodcare tienen una vida útil de batería excepcional, llegando a las 1000 horas de manera aproximada. Cuando la batería se está agotando, el indicador de batería baja se mostrará en pantalla.

Caja plástica de transporte - El medidor de pH para carnes HI981036 se entregan con el medidor, sonda, soluciones de calibración, y soluciones de limpieza. Todos empacados en una caja plástica resistente.

Video

Ver Video