



Tester de pH para cervezas

HI 981031

Descripción

Diseñado para aportar simplicidad a las pruebas de pH durante el proceso de elaboración de la cerveza, el Tester de pH para Cerveza HI981031 está diseñado para resistir el difícil entorno de la cervecería. La sonda incorporada cuenta con un cuerpo de titanio, punta plana de vidrio y unión de tela renovable, lo que la hace ideal para medir el pH de la mezcla durante el proceso de fabricación de la cerveza.

- Precisión de ± 0.05 pH.
- Viene con todas las soluciones y baterías necesarias, todo lo que necesita para comenzar a medir de inmediato.
- Electrodo especializado para el control del pH de la mezcla y mosto durante el proceso de elaboración.

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 Cerveza 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.



Especificaciones

Rango de pH	0.00 a 12.00 pH
Resolución de pH	0.01 pH
Precisión de pH	±0.05 pH @ 25 °C / 77 °F
Calibración de pH	Automática en uno o dos puntos con soluciones estándar disponibles (pH 4.01 y 7.01)
Electrodo de pH	Electrodo de pH de punta plana con cuerpo de titanio y unión renovable de tela
Apagado Automático	Seleccionable por el usuario: apagado, 8 o 60 minutos
Tipo de Batería/Duración	Batería de iones de litio CR2032 (1) / aproximadamente 1000 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); HR máxima de 95%
Dimensiones	50 x 16 x 21 mm (2 x 6.5 x 0.9")
Peso	58 g (2 oz.)

Accesorios

HI 7007L Solución de calibración pH 7.01, 500mL

HI 7004L Solución de calibración pH 4.01, 500mL

HI 7010L Solución de calibración pH 10.01, 500mL

HI 70300L Solución de almacenamiento, 500mL

HI 7073L Solución de limpieza para proteínas, 500mL

Cómo pedir

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

Solución de Limpieza para Depósitos de Cerveza

Su Tester de pH para Cerveza viene con una solución de limpieza que ha sido diseñada para mantener su electrodo libre de levadura y acumulación de azúcar. 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.



Ventajas

Punta Plana de Vidrio

La punta plana de vidrio es fácil de limpiar y evita que los sólidos en las muestras de mosto y de la mezcla se acumulen en el sensor para un menor mantenimiento.



Unión de Tela Renovable

El HI981031 cuenta con una unión de tela. Cuando la unión esté obstruida, simplemente extraía 1/8" de la unión del electrodo para exponer una nueva parte, lo que resulta en una unión renovada para una vida más larga del electrodo.



Cuerpo de Titanio

El cuerpo de titanio es prácticamente irrompible, protegiendo su medidor de roturas accidentales, lo que lo hace ideal para entornos de elaboración de cerveza en bruto.



Video

[Ver Video](#)