

Tester de pH inalámbrico HALO2 para carne

HI 9810362



Descripción

Diseñado para brindar simplicidad a las pruebas de pH de la carne, el medidor de pH de carne HALO2 HI 9810362 está diseñado para resistir el duro entorno de las plantas de procesamiento de carne. La sonda incorporada presenta una unión de referencia abierta, una punta de vidrio cónica y un diseño de manga extraíble que la hace ideal para medir el pH de la carne.

- El Bluetooth de código abierto permite una fácil integración en los sistemas de registro de datos actuales
- Protección IP65 resistente al agua
- Electrodo especializado para la comprobación puntual del pH de los productos Cárnicos
- Equipado con todo lo que necesita para realizar pruebas satisfactorias desde el primer momento

Especificaciones

Nombre de especificación	Detalle
Referencia	HI 9810362
rango de pH	0,00 a 12,00 pH
Resolución de pH	0,01 o 0,1 pH
Exactitud del pH	± 0.05 pH
Rango mV	Conversión de pH / mV
Resolución mV	0,1 o 1 mV
Rango de temperatura	-5,0 a 80,0 ° C (23,0 a 176,0 ° F)
Resolución de temperatura	0,1 ° C; 0,1 ° F
Exactitud de la temperatura	± 0,5 ° C; ± 0,9 ° F
Calibración	Hasta tres puntos o cinco puntos * Reconocimiento automático de tampones con tampones estándar Hanna (pH 1.68 *, 4.01, 7.01, 10.01, 12.45 *) o NIST (pH 1.68 *, 4.01, 6.86, 9.18, 12.45 *)
Compensación de temperatura	Automático (ATC) o Manual (MTC) *
Electrodo	Material del cuerpo - Vidrio de fluoruro de polivinilideno (PVDF) - Unión de baja temperatura (LT) - Celda de referencia abierta - Electrolito doble, Ag / AgCl - Gel (recargable) Punta / forma - Cónica, Ø 6 x 10 mm (Ø 0,23 x 0,39 ") Diámetro exterior - 8 mm (0,31 ") Longitud - 75 mm (2,95")
Tipo de Batería	Litio 3V - CR2032
Duración de la batería	Aproximadamente 1000 horas (500 horas con Bluetooth habilitado)
Ambiente	0 a 50 ° C (32 a 122 ° F)
Caja	Protección de ingreso IP65
Dimensiones	51 x 150 x 21 mm (2,0 x 5,9 x 0,8 ")
Peso	45 g (1,6 onzas)
Notas	* Disponible con la aplicación Hanna Lab ** Medir fuera del rango de temperatura de funcionamiento recomendado puede dañar el electrolito del gel y anular la garantía del producto. Nota: El probador puede mostrar medidas de -2,00 a 16,00 pH. Las mediciones fuera del rango de pH parpadearán. En este caso, evalúe la integridad del probador y el tipo de muestra medida.

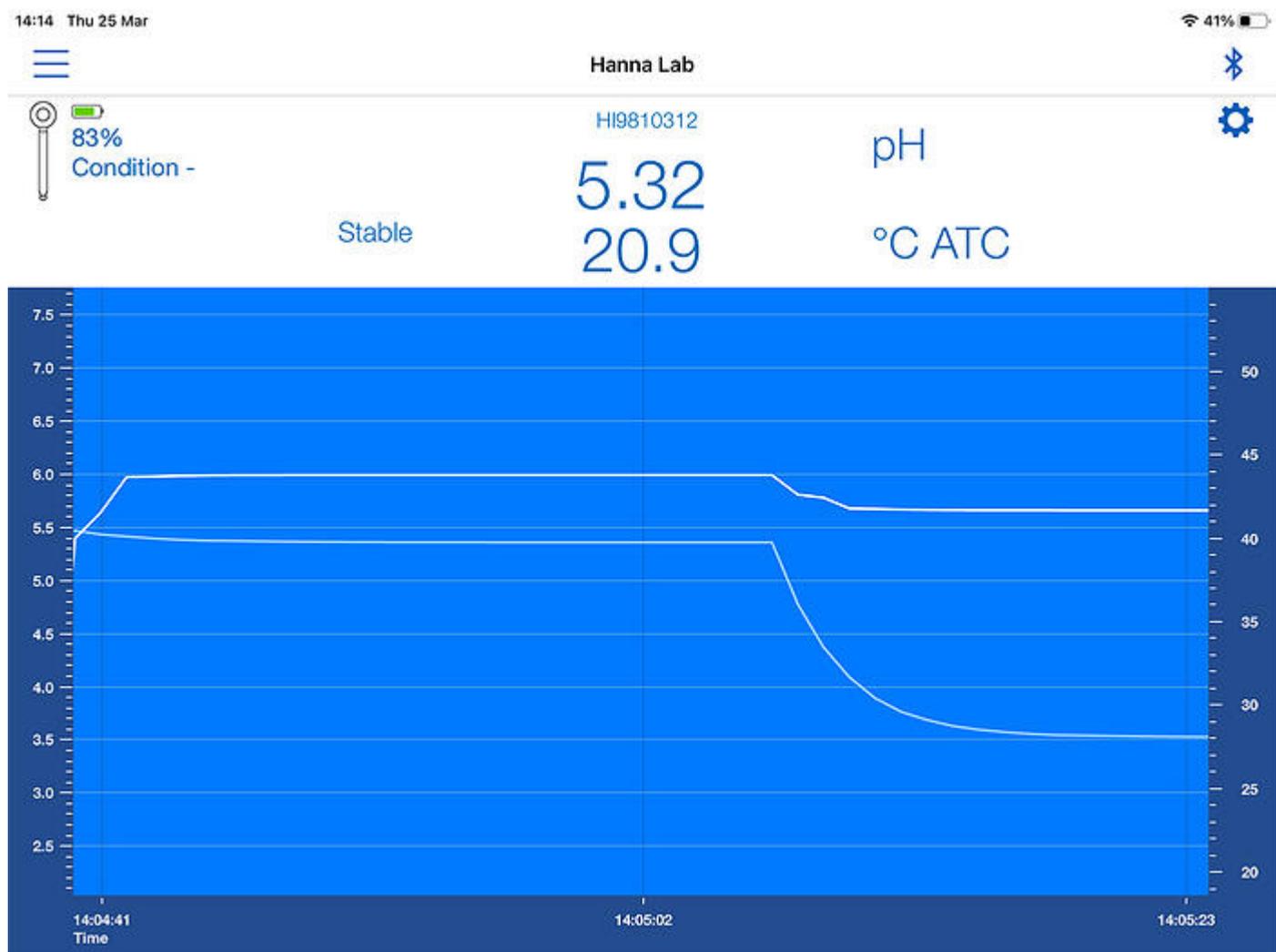
Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

Suministrado con: Solución tampón pH 4,01, sobre de 20 ml (2 uds.), solución tampón pH 7,01, sobre de 20 ml (2 uds.), Solución de limpieza de electrodos para carne, grasa y grasas, sobre de 20 ml (2 uds.), Almacenamiento de electrodos solución, frasco gotero de 13 ml, electrolito puente gelificado, frasco gotero de 13 ml, batería de litio de 3 V - CR2032, certificado de calidad del instrumento y manual de instrucciones

Ventajas



Conectividad universal

El protocolo Bluetooth® de código abierto permite una fácil integración con la aplicación Hanna Lap y el sistema de gestión de información de laboratorio (LIMS) actual. El probador de pH inalámbrico Halo2 cumple con GLP.

Protección IP65 resistente al agua

La carcasa del medidor de pH tiene una clasificación IP65, lo que significa que tiene un alto nivel de protección contra partículas y polvo, y protección contra la entrada de agua de chorros. Esto lo hace ideal para uso en exteriores.

Tamaño de bolsillo

El tamaño compacto hace que el medidor de pH sea ideal para realizar pruebas sobre la marcha. Una gran pantalla LCD proporciona lecturas de un vistazo desde cualquier ángulo y la operación con un solo botón agiliza el proceso de prueba para cualquier usuario.



Unión abierta única con funda extraíble

Cuando las lecturas sean lentas, simplemente retire la funda para una limpieza rápida y un nuevo electrolito. Tener una sonda limpia con un electrolito de referencia nuevo mejorará el rendimiento y extenderá la vida útil del probador.

Punta de vidrio cónica

El diseño de la punta de forma cónica permite la penetración directa en la carne y los productos cárnicos.

Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico duradero que es resistente a la mayoría de los productos químicos y disolventes utilizados para la desinfección en el sector alimentario, incluido el cloro (lejía).

Solución de limpieza ácida para carnes, grasas y aceites

Su probador de pH para carne viene con una solución de limpieza que ha sido diseñada para mantener su electrodo libre de aceites y proteínas que se encuentran en la carne y los productos cárnicos. Esta combinación concentrada de detergentes limpia su comprobador de forma rápida y eficaz para que su comprobador se mantenga en óptimas condiciones.

Calibración fácil

HALO2 se puede colocar directamente en nuestros sobres de tampón de calibración para facilitar la calibración. El uso de un sobre de calibración de Hanna asegura que su tampón esté siempre fresco.

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 hidratado el vidrio de pH mientras minimiza el crecimiento orgánico.



Video

[Ver Video](#)