Probador inalámbrico de pH HALO2 para carne con electrodo especializado incorporado
HI9810452

Descripción

El **H9810452** es un medidor de pH inalámbrico profesional, de la familia **HALO2** de HANNA Instruments. Preciso y fácil de usar, el **H9810452** es ideal para medir el pH en el procesamiento de carne, diseñado para usarse junto con la cuchilla **FC097**, gracias a su diseño roscado al final de la aleación de la sonda. La cuchilla en acero inoxidable de alta calidad, es vendida por separado.

Especificaciones

Especificaciones técnicas

Rango de pH	0.00 a 12.00 pH
Resolución de pH	0.01 pH
Precisión de pH (@ 25ºC)	± 0.05 pH
Calibración de pH	Automático, en 3 o 4 puntos.
Compensación de temperatura	Automática (0 a 50º C) o manual

Características generales

Apagado automático	8 minutos, 60 minutos, o puede ser desactivado.
Tipo de batería / Vida útil	CR2032 Li-ion / Aproximadamente 1000 horas de uso continuo, con modo bluetooth 500 horas.
Ambiente	0 a 50 ° C ; HR 95% máx.
Compatibilidad / Requisitos del sistema	Android: compatible con la mayoría de los dispositivos equipados con tecnología Bluetooth Smart (Bluetooth 4.0) y con Android 6.0 ó posterior. El permiso de ubicación debe estar habilitado en el dispositivo. El Halo2 tiene una versión Bluetooth 5.0 por lo que se puede conectar a cualquier dispositivo que tenga la versión Bluetooth 5.0 o anterior. Para IOS, la app funciona con la versión 12.0 o posterior.
Descargar información	La aplicación HANNA Lab está disponible gratis en Play Store o App Store.

Accesorios

Accesorios:**FC097**

- Cuchilla para carne de acero inoxidable (con junta tórica)
- **HI70004P** Solución tampón pH 4.01, sobre de 20 ml (25 uds.)
- **HI70007P** Solución tampón pH 7.01, sobre de 20 ml (25 uds.)
- **HI70630L** Solución de limpieza de electrodos ácidos para grasas y grasas cárnicas, 500 ml.
- **HI700630P** Solución limpiadora de electrodos ácidos para grasas y grasas cárnicas, bolsita de 20 ml (25 uds.)
- **HI70631L** Solución de limpieza de electrodos alcalina para grasas y grasas cárnicas, 500 ml.
- **HI70632L** Solución de limpieza y desinfección para hemoderivados, 500 ml.
- **HI9071** Electrolito puente gelificado, 30 ml.
- **HI70300M** Solución de almacenamiento para electrodos de pH y ORP, 230 ml.
- **HI70300P** Solución de almacenamiento para electrodos de pH y ORP, bolsita de 20 ml (25 uds.)

Cómo pedir

El **H9810452** se suministra con un kit de inicio que incluye: Solución estándar de pH 4,01, sobres de 20 ml (2 uds.), Solución estándar de pH 7,01, sobres de 20 ml (2 uds.), Solución de limpieza de electrodos para aceites y grasas de carne, sobres de 20 ml (2 uds.), Solución de almacenamiento para electrodos, Frasco cuentagotas de 13 ml (1 ud.), Solución de electrolito en gel, Frasco cuentagotas de 13 ml (1 ud.), Batería de litio 3V - CR2032, Certificado de calidad del instrumento y Manual de instrucciones.

Ventajas

El medidor presenta un cuerpo compacto con protección contra el agua y con calibración automática de pH de hasta tres o cuatro puntos, usando la aplicación HANNA Lab. Las lecturas compensadas automáticamente por temperatura se muestran en la gran pantalla LCD.

Bluetooth incorporado

Permite conectar el medidor a un dispositivo inteligente compatible con la aplicación HANNA Lab. A su vez, la aplicación HANNA Lab transforma un dispositivo compatible en un medidor de pH profesional. Sus funciones incluyen: estado del electrodo, GLP con marca de tiempo, lecturas en vivo, resolución de mV, compensación manual de temperatura, criterios de estabilidad, recordatorio de calibración, alarmas de pH (mV) y temperatura, identificación del medidor y uso compartido de datos

Compatible con la cuchilla extraíble para carne FC097

El probador es compatible con el accesorio de cuchilla extraíble para carne FC097 que se vende por separado (con junta tórica). El diseño cuenta con una abertura de corte de cuchilla de 25mm (0,98") para el contacto directo con la muestra. Este diseño es adecuado para procesos que deben cumplir con las normas de higiene alimentaria y control crítico de análisis de peligros (HACCP).

Diseño de punta cónica

El diseño de punta cónica permite una fácil penetración en sólidos y semisólidos, lo cual es necesario cuando se desea realizar una medición directa en la carne.

Solución de limpieza ácida para carnes y grasas

Su medidor inalámbrico de pH para carne HALO2 viene con una solución de limpieza 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 probador de manera rápida y efectiva para que su probador se mantenga en óptimas condiciones.

Fácil Calibración

HALO2 se puede colocar directamente en nuestros sobres de tampón de calibración para facilitar la calibración. El uso de una bolsita de calibración de HANNA garantiza que su tampón esté siempre fresco.

Solución de almacenamiento

El almacenamiento adecuado de su electrodo garantizará mediciones confiables y una larga vida útil del

electrodo. Nuestra solución de almacenamiento está especialmente formulada para mantener hidratado el vidrio de pH y minimizar el crecimiento orgánico.

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), la luz ultravioleta y el crecimiento de hongos, el cuerpo de PVDF también tiene una alta resistencia a la abrasión y resistencia mecánica.

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.

Lecturas rápidas y estables

El diseño de doble unión presenta una solución de electrolito sin 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.

Video

No Especifica