

Tester de pH para queso Foodcare

HI981032

Descripción

Diseñado para brindar simplicidad a las pruebas de pH durante el proceso de elaboración del queso, el Tester de pH para queso **HI981032** está diseñado para medición directa. La sonda incorporada presenta una unión abierta, una punta de vidrio cónica a baja temperatura y un cuerpo de PVDF apto para alimentos, lo que la hace ideal para medir el pH de casi todos los tipos de quesos y cuajada.

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 con punta cónica y unión abierta
Apagado automático	Seleccionable por el usuario
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 un 95%
Dimensiones	50 x 129 x 21 mm (2 x 5.1 x 0.9”)
Peso	40 g (1.4 oz.)

Accesorios

- **HI7007L** Solución de calibración pH 7.01, 500 ml
- **HI7004L** Solución de calibración pH 4.01, 500 ml
- **HI7010L** Solución de calibración pH 10.01, 500 ml
- **HI70300L** Solución de almacenamiento, 500 ml
- **HI70642L** Solución de limpieza para depósitos de queso, 500 ml
- **HI70641L** Solución de limpieza para productos lácteos, 500 ml

Cómo pedir

El **HI981032** se entrega con el electrodo de pH para quesos 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 depósitos de queso) **HI700642**, (13 ml) solución de almacenamiento **HI9072**, manual de instrucciones, certificado de calidad del instrumento, y maletín plástico de transporte.

Ventajas

-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.

-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.

-Tamaño de bolsillo: El tamaño compacto hace que el Tester de pH para queso 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.

-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 limpieza para depósitos de queso: Su Tester de pH para queso viene con una solución de limpieza que ha sido diseñada para mantener su electrodo libre de acumulación de queso. Esta combinación concentrada de detergentes limpia su medidor de manera rápida y efectiva para que se
mantenga en condiciones óptimas.

-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.

-Electrodo:



Unión abierta: El diseño de unión abierta reduce la obstrucción por los sólidos suspendidos y las proteínas que se

encuentran en los productos de queso para una medición de pH más estable y un mantenimiento reducido.

Cuerpo de PVDF: El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico de calidad alimentaria que es resistente a la mayoría de los productos químicos y solventes utilizados para la desinfección en el sector alimentario, incluyendo el cloro (blanqueador).

Punta cónica de vidrio: El diseño de la punta con forma cónica permite la penetración en sólidos, semisólidos y emulsiones para la medición directa del pH en una variedad de productos a base de leche utilizados durante el proceso de elaboración del queso. El vidrio de baja temperatura (LT) se usa para obtener resultados más rápidos a temperaturas más bajas

Video

Ver Video