

Medidor portátil de pH para carnes

HI 99163



Descripción

Diseñado para simplificar las mediciones de pH en productos cárnicos y sobreponerse a las duras condiciones de las plantas de proceso, el **HI 99163** cuenta con la sonda especializada **FC 2323**. Esta sonda se caracteriza por su cuerpo en PVDF, punta cónica en vidrio con una cuchilla de acero inoxidable y unión de referencia abierta, lo que la hace ideal para la medición de pH en productos cárnicos.

- Precisión ± 0.02 pH
- Se entrega con todas las soluciones necesarias y baterías; todo lo que necesita para iniciar las mediciones al instante.
- Electrodo especializado para la comprobación aleatoria de pH al procesar cárnica.

Especificaciones

Rango pH	-2.00 a 16.00 pH
----------	------------------

Resolución pH	0.01 pH
Precisión pH (@25°C/77°F)	±0.02 pH
Calibración pH	Automática en uno o dos puntos con dos sets de buffer estándar (pH 4.01 / 7.01 / 10.01 o pH 4.01 / 6.86 / 9.18)
Rango pH-mV	±825 mV (pH-mV)
Resolución pH-mV	1 mV
Precisión pH-mV	±1 mV
Rango Temperatura	-5.0 a 105.0°C
Resolución Temperatura	0.1°C
Precisión Temperatura (@25°C)	±0.5°C (hasta los 60°C); ±1.0°C (rango restante)
Compensación de Temperatura	Automática desde -5.0 a 105.0°C
Electrodo/Sonda	FC 2323 sonda amplificadora de pH/Temperatura con cuchilla de acero inoxidable y conexión DIN con cable de 1 m.
Tipo/Vida útil de la batería	1.5V AAA (3 pcs.)/ aproximadamente 1400 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C;HR max 100%
Dimensiones	154 x 63 x 30 mm (6.1 x 2.5 x 1.2")
Peso	196 g

Accesorios

- **HI 5004L** Solución buffer de pH 4.01, 500 mL
- **HI 5007L** Solución buffer de pH 7.01, 500 mL
- **HI 5010L** Solución buffer de pH 10.01, 500 mL
- **HI 7021L** Solución test de ORP @200/275 mV, 500 mL
- **HI 7061L** Solución de limpieza de electrodo, 500 mL
- **HI 70300L** Solución almacenamiento electrodo, 500 mL
- **HI 710023** Base protectora de caucho naranja
- **HI 710024** Base protectora de caucho azul

Cómo pedir

El **HI 99163** es suministrado con la sonda amplificadora de pH/temperatura **FC 2323** con cuchilla de acero inoxidable y conexión DIN con cable de 1m; sachets de buffer pH 4.01 y pH 7.01, sachet solución general de limpieza (2), beaker 100 mL, baterías alcalinas 1.5V AAA (3), maletín de transporte, certificado de calibración del medidor, certificado de calibración de la sonda y manual de instrucciones.

Ventajas

Condición de la sonda

El indicador en pantalla ofrece una confirmación visual de que su sonda está trabajando de manera óptima.

Indicador de batería baja

Las baterías incluidas proveen 1400 horas de uso continuo. Cuando el nivel de batería está por debajo del 10%, una señal de alarma titilará para indicar batería baja. Cuando la batería se está agotando esto puede afectar los resultados, el medidor se apagará para evitar resultados erróneos.

Apagado automático

La opción de apagado automático se puede habilitar tanto en 8 o 60 minutos, o deshabilitar para que el medidor continúe encendido. El apagado automático prolonga la vida útil de la batería para tranquilidad y ahorro de energía en caso de que el medidor se deje encendido accidentalmente.

Diseñado para ser duradero

Diseñado para sobreponerse a golpes, caídas, y salpicaduras del día a día, la nueva IP67 asegura el desempeño ideal en cualquier momento. Este medidor está protegido contra la entrada de polvo e intrusión de agua de cualquier dirección.

Diseño portátil

Diseñado para ajustarse de manera cómoda en su mano para las mediciones puntuales, la pantalla LCD multinivel permite lecturas rápidas de pH y temperatura desde cualquier ángulo, y operación completa con tan solo dos botones.

Sonda con Quick Connect

La conexión DIN Quick Connect facilita conectar y remover la sonda de manera sencilla. La cubierta en goma protege el cable y provee un cierre hermético frente al agua sin necesidad de enroscar. El medidor portátil **HI 99163** trabaja en conjunto con la sonda **FC 2323** que ha sido especialmente diseñada para el análisis de pH en carne y musculo.

Punta cónica con cuchilla de acero inoxidable

El diseño de punta cónica permite la penetración directa en carne y productos cárnicos. La cuchilla de acero inoxidable es afilada y facilita incrustarlo en muestras de carne y otras semisólidas, mientras protege al electrodo de vidrio.

Unión de referencia abierta

El diseño con unión de punta abierta reduce las obstrucciones por parte de los materiales que se encuentran en los productos cárnicos, de esta manera se mejora el contenido de pH y un mantenimiento reducido.

Cuerpo en PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico duradero, resistente a la mayoría de químicos y solventes usados para la desinfección en el sector de alimentos, esto incluye al cloro (blanqueador).

Video

[Ver Video](#)