

pHmetro Para Lácteos Milwaukee MA102-FOOD

Ficha técnica

Descripción

El pHmetro MW102-Food es un equipo portátil para la medición de pH en productos lácteos (queso, leche, crema, yogurt)

Aplicaciones

Medición del pH en alimentos semi sólidos como quesos, carnes procesadas, sopas, salsas, arroz cocinado, etc.

Precisión

Con dos puntos de calibración, el MA102 puede ser calibrado a un punto de precisión mas alto que alternativas con solo un punto de referencia. El MA102 es preciso a $\pm 0,02$ pH.

El equipo viene con un sensor de temperatura que le permite ajustar automáticamente la lectura del pH para disminuir los efectos de la temperatura en la lectura. El sensor de temperatura también puede ser utilizado como un termómetro muy preciso.

Construcción y Características del Diseño

Construcción sólida que soporta golpes. Electrodo que no se tapa y con punta de punción.

Cuerpo de fluoruro de polivinilideno o PVDF, un plástico de grado alimenticio, resistente a la mayor parte de los químicos y solventes utilizados para limpieza y desinfección en la industria alimenticia, incluido el cloro.

- Pantalla LCD grande para fácil lectura
- Alta precisión $\pm 0,02$ pH rango extendido (-2,00 pH a 16,00 pH)
- Liviano y portátil
- Fácil lectura: Solo coloque el electrodo en la muestra, revuelva y espere por el resultado
- Botón para la simple y automática calibración con dos puntos de referencia
- Electrodo de punción, fácil de limpiar, con cuerpo de PVDF, punta cónica y tapa a rosca.
- Electrodo y termómetro con 1 m de cable
- Auto apagado y 300 horas de uso continuo

Uso y Cuidado

Los sensores de todos los electrodos pierden sensibilidad con el pasar del tiempo. Para prolongar la vida del electrodo se recomienda:

- Guardarlo hidratado en solución de almacenamiento o buffer. No guardar en agua de canilla o agua destilada.
- Se recomienda almacenar en posición vertical
- Limpiar regularmente el electrodo con solución de limpieza
- Calibración regular del electrodo



Especificaciones

- Rango de pH: 0,00 a 14,00
- Rango de temperatura: -5 a 40 °C
- Precisión: $\pm 0,02$ pH
- Resolución del pH: 0,01 pH
- Deviación típica de pH: $\pm 0,2$ pH
- Resolución de temperatura: 0,1 °C
- Precisión de temperatura (a 25 °C): $\pm 0,5$ °C
- Compensación de temperatura: automática, 0 a 70 °C
- Deviación típica de temperatura: $\pm 0,5$ °C
- Calibración: automática, 1 y 2 puntos
- Electrodo de pH: MA920B/1 (incluido)
- Condiciones de operación: 0 a 50 °C, HR máx. 95%
- Batería: 1 x 9V, 300 hrs. de uso continuo
- Auto-off: luego de 8 minutos en desuso
- Dimensiones aprox.: 145x79x40 mm
- Peso: 500 g

Contacto:

LA RAIZ, S.A.
Ruta N°4, Km 3,5
Villa Nueva, CP 5903
Córdoba, Argentina
Tel/Fax: +54 (353) 4912231
Email: info@elquesero.com
Web: www.elquesero.com