HI99164

Medidor de pH y temperatura para yogur

- Medición simultánea de pH y temperatura en una pantalla LCD grande de dos líneas
- Diseño intuitivo de dos botones
- Sonda específica para la aplicación
- Carcasa resistente e impermeable (IP67)
- Conexión de sonda estanca
- Indicador del estado de la sonda
- Calibración automática de pH en uno o dos puntos, utilizando dos conjuntos de soluciones buffer (estándar o NIST)
- Indicadores de calibración en pantalla
- Medición en mV para la comprobación del electrodo
- Unidad de temperatura seleccionable (°C o °F)
- Función de apagado automático
- Indicación de la vida útil de la batería y detección de batería baja

El HI99164 es un medidor portátil de pH y temperatura diseñado específicamente para medir el pH del yogur. El control del pH es fundamental para producir un yogur de calidad y con características constantes. El yogur se elabora mediante la fermentación de la leche con cultivos bacterianos vivos. Una vez pasteurizada la leche, se añaden los cultivos vivos y la mezcla de leche y bacterias se somete a incubación. Los productores de yogur detienen la incubación cuando se alcanza un nivel de pH específico. Al verificar que la fermentación continúe hasta alcanzar un valor de pH predeterminado, los productores de yogur pueden garantizar que sus productos mantengan una consistencia uniforme en cuanto a sabor, aroma y textura. El electrodo de pH FC2133 es robusto y fácil de limpiar; cuenta con una punta cónica y un sensor de temperatura integrado. Su diseño de unión abierta consiste en una interfaz de gel sólido (viscoleno) situada entre la muestra y el sistema de referencia interno de Ag/AgCl. Esta interfaz no solo evita que la plata penetre en la muestra, sino que también impide que el electrodo se obstruya al realizar mediciones en muestras semisólidas o viscosas. El electrodo FC2133 está diseñado para evitar los problemas habituales de obstrucción en líquidos viscosos, garantizando una respuesta rápida y una lectura estable.



Especificaciones técnicas

pH*: intervalo	-2.00 a 16.00 pH / -2.0 a 16.0 pH
pH: resolución	0.01 pH / 0.1 pH
pH: exactitud	±0.02 pH / ±0.1 pH (a 25 °C / 77 °F)
pH: calibración	Automático, selección de uno o dos puntos; conjunto de soluciones buffer estándar: 4.01, 7.01, 10.01 o NIST; 4.01, 6.86, 9.18
pH-mV: intervalo	±825 mV
pH-mV: resolución	1 mV
pH-mV: exactitud	±1 mV (a 25 °C / 77 °F)
Temperatura*: intervalo	-5.0 a 105.0°C; 23.0 a 221.0°F
Temperatura: resolución	0.1°C; 0.1°F
Temperatura: exactitud	±0.5 °C (hasta 60 °C), ±1.0 °C (rango externo); ±1.0 °F (hasta 140 °F), ±2.0 °F (rango externo) (a 25 °C / 77 °F)
Compensación de temperatura	automática, de -5.0 a 105.0°C (23.0 a 221.0°F)
Sonda incluida	Sonda de pH y temperatura preamplificada FC2133, con conector DIN y cable de 1 m (3.3').
Batería / autonomía	3 pilas AAA de 1.5 V; aprox. 1400 horas de uso continuo
Apagado automático	Seleccionable: después de 8 min, 60 min o desactivado
Condiciones ambientales	0 a 50 °C (32 a 122 °F); HR máx. 100%
Dimensiones del medidor	154 x 63 x 30 mm (6.1 x 2.5 x 1.2")
Masa con baterías	196 g (6.91 oz.)
Protección de carcasa	IP67

Información para pedidos

El HI99164 se suministra con una sonda de pH/temperatura FC2133 con conector DIN de conexión rápida y cable de 1 m (3.3 pies), sobres de solución buffer de pH 4.01 y 7.01, sobres de solución de limpieza HI700643 para residuos de yogur (2), vaso de precipitados de 100 ml, pilas AAA de 1.5 V (3), certificado de calibración del medidor, certificado de calibración de la sonda, manual de instrucciones y maletín de transporte resistente HI710142.

Funda protectora de caucho de silicona (opcional), diseñada específicamente para proteger el instrumento contra daños o impactos. HI710028 naranja, HI710029 azul, HI710030 verde.

* El uso del FC2133 está limitado a un rango de pH de 0 a 12 y una temperatura de 0 a 50 °C (32 a 122 °F).