

Medidor de pH inalámbrico para cervezas HALO

HALO FC2142



imagen no
disponible

Descripción

Es un electrodo de pH con bluetooth ideal para industria alimentaria con punta esférica 5mm, especialmente indicado para cerveza.

Especificaciones

Material del cuerpo	Titanio
Referencia	Doble, Ag/AgCL
Unión	Tela
Electrolito	Gel
Rango	pH: 0.00 a 13.00
Forma de la punta	Plana
Longitud del cuerpo/ Longitud total	120 mm / 183 mm
Temperatura de operación recomendada	0 a 80 °C (32 a 176 °F)

Ambiente	0.0 a 50.0 °C (32.0 a 122.0 °F); el módulo electrónico no es a prueba de agua.
Sensor °T	Integrado
Conexión	Bluetooth Smart (Bluetooth 4.0), 10 m (33") radio
Tipo/Vida útil de la batería	CR2032 3 V ion litio / aproximadamente 500 horas
Aplicaciones	Cerveza, macerados, mosto

Especificaciones medición en la aplicación HANNA Lab

Rango	-2.000 a 16.000 pH / ± 800 mV / -20.0 a 120.0 °C *(se reducirá a los límites de la sonda o sensor usados)
Resolución CE	0,1, 0,01, 0,001 pH / 1, 0,1 mV
Precisión (@25°C/77°F)	$\pm 0,005$ pH / $\pm 0,3$ mV
Recordatorio de calibración	Hasta cinco puntos con siete buffers estándar
Buffers de calibración	1.68, 4.01, 6.86, 7.01, 9.18, 10.01, 12,45 pH
Compensación de temperatura	Automática desde -5.0 a 100.0 °C / 23.0 a 212 °F *(se reducirá a los límites de la sonda o sensor usados)
Requerimientos del sistema/compatibilidad	Android Compatible con la mayoría de dispositivos equipados con la tecnología Bluetooth Smart (Bluetooth 4.0) y con versiones Android 4.3 o posteriores. iOS: iPod Touch (5ta generación o posterior), iPhone (4S o posterior), iPad (3ra generación o posterior)
Información de contacto	La aplicación HANNA Lab está disponible de manera gratuita en la Play Store o la App Store

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El electrodo **FC2142** se entrega junto a las soluciones de calibración en sachet **HI70004** (2) y **HI70007** (2), solución de almacenamiento **HI70300**, guía de inicio rápido y certificado de calidad.

Ventajas

El **FC2142 HALO** es un innovador electrodo de pH específico para aplicaciones diseñado para cerveceros para ayudar a controlar el pH de puré y mosto.

Las características de este medidor hacen que sea idóneo especialmente para la medición del pH de la cerveza. El nivel de pH del macerado es un parámetro clave a medir porque afecta a la actividad de las enzimas en general, y a la actividad de las amilasas (una familia de enzimas) en concreto.

-Unión de tela extraíble: Renueve la unión para aumentar la estabilidad y extender la vida de la sonda. La ventaja de la unión de tela es que puede extraerse de la sonda exponiendo una superficie fresca. Esto es muy importante ya que uno de los principales contribuyentes a las mediciones inestables es una unión obstruida. Esto es probable que ocurra cuando se mide el pH del mosto que tiene un alto contenido de sólidos. Al sacar una pequeña porción de la unión se expone una porción limpia y sin taponar que aumenta el tiempo de respuesta y prolonga la vida útil del electrodo de pH.

-Sensor de temperatura incorporado: Medidas de alta precisión compensadas por temperatura. El **FC2142** tiene un sensor de temperatura de termistor incorporado en la punta del electrodo de pH para proporcionar lecturas de temperatura muy precisas y mediciones de pH compensadas por temperatura.

-Cuerpo de titanio: Proporciona protección incluso a altas temperaturas, así como la estabilidad de la medición. Una medición de pH es una medida de alta impedancia, y como tal es susceptible a la interferencia de ruido eléctrico y humedad. Para superar estas cuestiones, un cuerpo de titanio sirve como un pin de correspondencia. Un pin de correspondencia es una técnica de medición diferencial utilizada para eliminar el ruido eléctrico en el sistema de medición. El cuerpo de titanio, hecho de metal, es prácticamente irrompible y ofrece protección adicional contra la rotura accidental.

Aplicación HANNA Lab

La primera aplicación que convierte un teléfono o tablet en un completo medidor de pH cuando se usa con un electrodo HALO con tecnología Bluetooth® Smart. Podrás analizar el nivel de pH y la temperatura en tiempo real desde tu móvil o tablet.

- Todas las lecturas se transmiten directamente a un dispositivo Apple o Android compatible que ejecute la aplicación HANNA Lab.
- Conéctate fácilmente a la App de HANNA Lab pulsando un botón a través de la tecnología inalámbrica Bluetooth.
- Visible desde una distancia, el LED "HALO" parpadea para indicar el estado de la sonda.

Video

[Ver Video](#)