**Medidor portátil de yogur**
HI 99164

## Descripción

Diseñado para traer simplicidad a las mediciones de yogur, el HI 99164 es un medidor portátil para las mediciones directas en soluciones viscosas. La sonda especializada FC 2133 cuenta con un cuerpo de vidrio, punta cónica y unión de referencia abierta haciendolo ideal para la medición de pH y otros productos lácteos suaves.

- Precisión ± 0,2 pH
- Cuenta con todo lo necesario para iniciar las lecturas inmediatamente
- Diseñada para mediciones directas en yogur

## Especificaciones

| | |
|---|---|
| **Rango pH** | -2,00 pH / 16,00 pH |

| | |
|---|---|
| **Resolución pH** | ± 0,01 pH |
| **Precisión (@25°C/77°F)** | ± 0,02 pH |
| **Calibración pH** | automático, en uno o dos puntos con dos sets de buffers 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 de temperatura** | -5.0 a 105.0°C / 23.0 a 221.0°F |
| **Resolución de temperatura** | 0,1°C; 0,1°F |
| **Precisión temperatura (@25°C/77°F)** | ±0.5°C (hasta 60°C); ±1.0°C (fuera del rango) / ±1°F (hasta 140°F); ±2.0°F (fuera del rango) |
| **Compensación de temperatura** | Automática de -5.0 a 105.0ºC (23 a 221ºF) |
| **Electrodo/Sonda** | FC2133 pH/temperature probe and DIN connector with 1m (3.3') cable |
| **Tipo/Vida de la batería** | 1,5V AAA (3) / aproximadamente 1400 horas de uso continuo |
| **Ambiente** | 0 a 50°C (32 a 122°F); RH max 100% |
| **Dimensiones** | 154 x 63 x 30 mm (6,1 x 2,5 x 1,2") |
| **Peso** | 196 g (6,91 oz) |

## Accesorios

No Especifica

## Cómo pedir

El HI 99164 se entrega junto a la sonda FC 2133 de pH/temperatura con conexión DIN y cable de 1 m, soluciones de calibración en sachet pH 4.01 & 7.01, solución de limpieza para depósitos de yogurt (2), beaker 100 mL, baterías alcalinas: 1.5V AAA (3), certificado de calibración, certificado de calibración de la sonda y manual de instrucciones.

## Ventajas

**Acondicionamiento de la Sonda**

Un indicador en pantalla muestra la confirmación visual de que su sonda está funcionando a su máximo.

**Detección de batería baja**

Las baterías incluidas le proveerán hasta 1200 horas de uso continuo. Cuando el nivel de batería está por debajo de 10% un símbolo de alerta indicará el bajo nivel de batería. Cuando el nivel de batería puede este bajo puede afectar los resultados, por lo que el medidor se apagará para evitar resultados erróneos.

**Apagado automático**

El apagado automático puede configurarse para apagar el medidor luego de 8 o 60 minutos sin actividad, esta característica también puede deshabilitarse. La opción apagado automático prolonga la vida útil de la batería para la tranquilidad del usuario y el ahorro de la energía si el medidor se deja accidentalmente encendido.

**?Diseñado para ser duradero**

Diseñado para sobreponerse a los golpes y salpicaduras la carcasa con certificación IP67 asegura el máximo desempeño en cualquier ambiente. Estos medidores están protegidos contra la intrusión de polvo y agua en cualquier dirección.

**Diseño portátil**

Diseñado para ajustarse perfectamente a su mano para las mediciones en el camino. El medidor HI99164 cuenta con una pantalla LCD multinivel para ver de manera simultánea las lecturas de pH y temperatura desde cualquier ángulo

**Sonda con tecnología Quick Connect**

La conexión DIN del HI 12973 permite ajustar y remover la sonda de manera rápida. El recubrimiento en caucho protege al cable y asegura un cierre hermético entre la sonda y el medidor.

El electrodo del medidor HI 99164 cuenta con una sonda diseñada específicamente para el análisis de pH en yogur.

**Unión abierta**

El diseño de unión abierta reduce las obstrucciones causadas por sólidos suspendidos y proteínas que se encuentran durante el procesamiento del yogur. Esto facilita lecturas más estables y reduce la necesidad de mantenimiento.

**Punta cónica en vidrio**

La punta cónica del electrodo permite penetrar en muestras sólidas, semisólidas, y emulsiones para la medición directa de pH en una variedad de productos lácteos, usado durante el procesamiento de yogur.

**Cuerpo de vidrio**

El cuerpo de vidrio es fácil de limpiar, es químicamente resistente, y permite un equilibrio térmico rápido y más estable.

**Buffer en sachet pH 4 & 7**

Cuando desarrolle una calibración de pH es importante seleccionar los buffers correctos. Incluimos algunos sachets para que pueda iniciar sus mediciones, Los sachets de un solo uso están sellados individualmente para utilice un buffer fresco cada vez que requiera calibrar.

**Cleaning Solution for Yogurt Grease and Sebum (1),**

**Cleaning and Disinfection Solution for Yogurt Residual (1)**

Su medidor de pH cuenta con soluciones especialmente diseñadas para mantener el electrodo libre de grasa o residuos encontrados en el yogurt. La combinación de detergentes concentrados limpia la sonda de manera rápida y efectiva, garantizando que siempre se encuentre en una condición óptima.

## Video

Ver Video