

HI9810352 Testeur de pH Foodcare

Pour le riz à sushi

HI9810352 est parfait pour la mesure du pH du riz à sushi. Dans le cadre de la démarche HACCP, le riz à sushi doit être acidifié le plus rapidement possible après la cuisson à un pH cible de 4,2 et ne doit en aucun cas dépasser un pH de 4,5. Le riz étant manipulé à une température d'environ 32 °C reconnue idéale pour la réalisation et le roulage de sushi, le pH doit être maintenu bas afin d'éviter une contamination bactérienne particulièrement prolifère à cette température.

L'électrode pH est conçue avec une surface sensitive au pH plate, optimisant le contact de prise de mesure d'échantillons solides comme dans le cas du riz.

HI9810352 est l'outil idéal pour réaliser des contrôles fiables, simples et rapides et s'assurer d'une qualité et d'une hygiène irréprochables de la production.

Les points forts

- Avec technologie Bluetooth, appairage avec un smartphone ou une tablette via l'application Hanna Lab (disponible iOS et Android) pour une utilisation étendue et la mémorisation des mesures
- Boîtier étanche IP65
- Électrode pH à embout plat permettant un contact direct avec l'échantillon de riz
- Jonction ouverte résistante au colmatage et préconisée pour des mesures de pH précises d'échantillons solides
- Corps simple à nettoyer, d'une robustesse mécanique incassable
- Étalonnage jusqu'à 4 points avec reconnaissance automatique des tampons utilisés, simple et rapide à réaliser
- Compensation automatique de la température des mesures de pH
- Indicateurs de stabilité et du taux de charge de la pile pour une lecture sûre
- Auto-extinction après 8 ou 60 minutes de non-utilisation
- Livré avec un kit de démarrage, avec solutions d'étalonnage, solution de nettoyage et de conservation pour électrodes



Électrode spéciale
Embout plat : surface de contact optimisée et nettoyage facile
Remplissage gel : non-contamination du riz et maintenance réduite

Spécifications

HI9810352

Gamme	pH	0,00 à 12,00 pH
	pH/mV*	Disponible via l'application Hanna Lab
	Température	0,0 à 50,0 °C
Résolution	pH	0,01 ou 0,1 pH
	pH/mV*	0,1 ou 1 mV
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 25°C)	pH	±0,05 pH
	Température	±0,5 °C
Étalonnage	Automatique, jusqu'à 3 points ou 4 points* avec 2 séries de tampons mémorisés (pH 1.68*, 4.01, 7.01, 10.01 ou pH 1.68*, 4.01, 6.86, 9.18)	
Compensation de température	Automatique ou manuelle	
Électrode	Électrode pH avec capteur de température intégré, avec embout plat et jonction ouverte pour les mesures sur surfaces planes	
Alimentation	1 pile CR2032 lithium ion	
Durée de vie de la pile	Environ 1000 heures d'utilisation continue (500 heures avec Bluetooth)	
Auto-extinction	Après 8 minutes, 60 minutes ou désactivée	
Dimensions / Poids	51 x 160 x 21 mm / 60 g	

* Disponible avec l'application Hanna Lab

Présentation

HI9810352, avec électrode pH spéciale riz à sushi, est livré avec 2 sachets de solution tampon **HI70004** pH 4,01, 2 sachets de solution tampon **HI70007** pH 7,01, 2 sachets de solution de nettoyage et désinfection **HI700683** pour dépôts de riz, solution de conservation **HI9072** (13 mL) et une pile CR2032.

Accessoires

HI70004P	Solution tampon pH 4,01, 25 x 20 mL
HI70007P	Solution tampon pH 7,01, 25 x 20 mL
HI700601P	Solution de nettoyage pour électrodes, usage général, 25 x 20 mL
HI700683P	Solution de nettoyage pour électrodes, dépôts de riz (désinfection), 25 x 20 mL
HI9072	Solution de conservation, 13 mL
HI70300L	Solution de conservation pour électrodes, 500 mL