

Indicateur de pH avec alarme pour HACCP



HI 981400 est un indicateur conçu pour vérifier le pH des produits alimentaires. La valeur de pH se place parmi les indicateurs de qualité et de salubrité des aliments les plus importants. Le pH des ingrédients crus tels que le lait et les viandes est mesuré pour assurer que les normes de qualité sont bien respectées. Le pH est également surveillé à diverses étapes de préparation et de transformation des aliments pour garantir la salubrité, améliorer la production et accroître la qualité. En plus de déterminer la température et l'activité de l'eau, le pH détermine également la durée de conservation des produits alimentaires. Par exemple, en abaissant la valeur de pH en deçà de 4.5, la croissance et la multiplication des pathogènes sont inhibées.

HI 981400 est compact et abordable. Il est muni d'un large afficheur et d'un œillet de fixation pour l'accrocher. Il peut être suspendu à des endroits pratiques, soit au-dessus d'un banc de contrôle de qualité ou à la zone d'entrée des produits.

Par le biais d'un potentiomètre situé à l'arrière de l'unité, une valeur idéale de pH peut être programmée entre pH 4.0 et 7.5. Si le pH venait à excéder cette limite sélectionnée par l'utilisateur, une DEL intégrée se mettrait à clignoter pour signaler une anomalie. Il s'agit d'une fonction importante qui permet de déléguer le contrôle du pH à des opérateurs moins qualifiés.

Description du produit

HI 981400 est fourni avec adaptateur 12 VCC, solutions d'étalonnage pH 4 et pH 7 (20 ml ch.), tournevis d'étalonnage et instructions.



Caractéristiques techniques

HI 981400	
Gamme	0.0 à 14.0 pH
Résolution	0.1 pH
Précision (@20°C/68°F)	±0.2 pH
Étalonnage	manuel, 2 points, à pH 4 et 7
Point de consigne	ajustable de 4.6 à 7.5 pH
Alarme	DEL rouge (clignote quand lecture pH > point de consigne)
Impédance d'entrée	10 ¹² ohms
Alimentation	adaptateur 12 VCC (inclus)
Environnement	0 à 50°C (32 à 122°F); HR max 100%
Dimensions	86 x 110 x 43 mm (3.4 x 4.3 x 1.7")
Poids	150 g (5.3 oz)

Accessoires

FC 200B	Électrode de pH pour secteur alimentaire et HACCP avec connecteur BNC	HI 7004M	Solution d'étalonnage pH 4.01, 230 ml
FC 230B	Électrode de pH pour viande avec connecteur BNC	HI 7007M	Solution d'étalonnage pH 7.01, 230 ml
FC 098	Lame en acier inoxydable pour pénétration de la viande, 20 mm	HI 77400P	Solution d'étalonnage pH 4 et 7, 5 x 20 ml chaque
FC 099	Lame en acier inoxydable pour pénétration de la viande, 35 mm	HI 70300M	Solution d'entreposage pour électrodes, 230 ml
HI 70000P	Solution de rinçage pour électrodes, 25 x 20 ml	HI 7061M	Solution de nettoyage pour électrodes, 230 ml
		HI 710005	Adaptateur 115 VCA/12 VCC
		HI 710006	Adaptateur 230 VCA/12 VCC

Pour la gamme complète des solutions d'étalonnage, d'entreposage et de nettoyage, voir section F. Pour les électrodes pH, voir section E.