

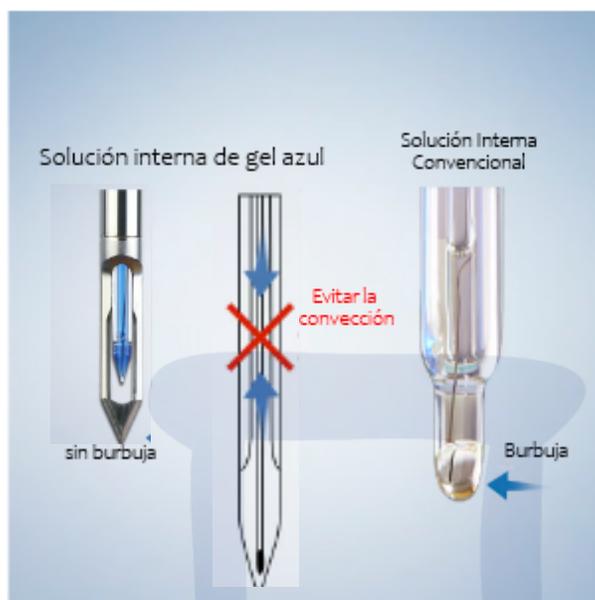
# Medidor de pH portátil PH850-MT para carnes frescas o congeladas



La serie pH850-MT ofrece pHmetro para laboratorio portátil, proporciona lecturas de pH rápidas y estables diseñado para la medición profesional directa del pH de la carne y el pescado.

Equipado con un electrodo que adopta una cubierta de titanio de grado alimenticio, un electrolito de polímero sólido y un sistema de referencia de larga duración, lo que hace que la sonda sea difícil de contaminar y que no requiera mantenimiento.

Tecnología avanzada que permite una fácil configuración del menú personalizando las funciones de su comprobador de acuerdo con sus necesidades como por ejemplo estándares amortiguadores de pH, unidad de temperatura, tiempo de apagado automático. Fácil y rápido reconocimiento automático de hasta 12 tipos de soluciones, el autodiagnóstico inteligente recuerda la medición fuera de rango, la calibración incorrecta y la invalidación del electrodo.



La solución interna de gel azul patentada de Apera no fluye en absoluto, lo que significa que nunca generará burbujas de aire. El electrodo puede funcionar bien incluso cuando se lo sostiene boca abajo. No solo es más cómodo de usar, sino que también mejora la precisión de la medición al eliminar la convección de calor en la membrana de vidrio interna.



Unión doble abierta y de cerámica con electrolito de polímero: garantiza un contacto total con las muestras de prueba y minimiza las obstrucciones en las uniones. No es necesario rellenar el electrolito.



Compuesto por un tubo de vidrio, AgCl y un alambre de plata de referencia. El extremo superior del delgado tubo de vidrio está relleno de algodón, lo que evita la reacción entre AgCl y el electrolito cuando cambia la temperatura. Mejora la estabilidad del sistema de referencia y extiende la vida útil del electrodo.



El electrodo de pH/temperatura con cuerpo de titanio Apera LabSen 763 Blade Spear, que utiliza tecnologías de sensores y materiales clave de Suiza, está diseñado para realizar pruebas directas de pH en carnes.



Diseñado para la medición profesional del pH de carnes y productos cárnicos con la ayuda del electrodo de pH de punta de lanza LabSen 763.

También apto para soluciones de agua en general. Fácil calibración Fácil calibración de pH de 1 a 3 puntos, que reconoce automáticamente los estándares de pH de 1,68, 4,00, 7,00, 10,01 y 12,45.



La estructura resistente al agua IP57 hace que el medidor sea ideal para su uso en entornos hostiles. La funda de goma protege el instrumento contra impactos generales y le proporciona un agarre firme.

## INCLUYE



1. Electrodo pH/Temp. punta de lanza LabSen 763
2. Destornillador
3. Medidor pH 850

4. Solución de Calibración pH 4.00
5. Solución de Calibración pH 7.00
6. Solución de Calibración pH 10.01

## ACCESORIOS COMPATIBLES\*



Solución de Calibración  
pH 4.00



Solución de Calibración  
pH 7.00



Solución de Calibración  
pH 10.01



Cepillo de Limpieza

\*Accesorios Compatibles no Incluidos



[www.eeisas.com](http://www.eeisas.com)

