



Strumenti di misura per carne e salumi



pHmetro portatile professionale

HI98163 - pHmetro professionale per carne e salumi



pHmetri per una precisione da laboratorio

Protezione IP67

- Gli elettrodi si collegano mediante connettore Quick-DIN, garantendo un alto grado di protezione da polvere ed immersioni

"Calibration time out"

- Funzione che avvisa l'utente, dopo un intervallo definito, quando la calibrazione è scaduta

Risoluzione millesimale

- Risoluzione pH millesimale con un'accuratezza di ± 0.002 pH

Lama acciaio inox

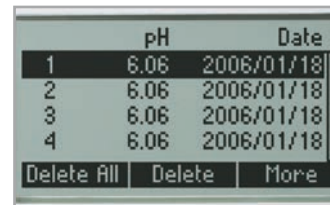
- La lama da taglio e la punta conica consentono di effettuare la misura direttamente in campioni di carne semicongelati.

Robusto e duraturo

- Design ergonomico e solido
- Durata della batteria di 200 ore

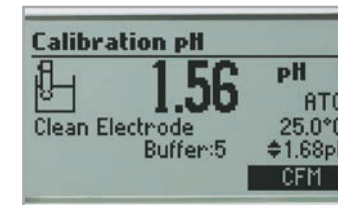
Specifiche Tecniche

Scala pH	da -2.000 a 20.000 pH
Risoluzione pH	0.1 pH; 0.01 pH; 0.001 pH
Precisione pH	± 0.002 pH
Calibrazione pH	Fino a 5 punti con 7 soluzioni standard
Scala temperatura	da -20.0 a 120.0°C
Sonda	FC2323 Elettrodo pH per analisiu carne e salumi
Condizioni di utilizzo	IP67; da -5 a 50°C; U.R. max 100%



Memorizzazione dati

Memorizzazione fino a 200 misure consultabili direttamente dallo strumento. Possibilità di scaricare i dati tramite cavo USB con l'utilizzo del software HI92000 (Gratuito).



Sistema CAL-Check

Avvisa l'utente nel caso si verificano problemi durante la calibrazione, quando è necessario effettuare la pulizia dell'elettrodo o la soluzione standard potrebbe essere contaminata.



Tasto guida in linea

Premendo il tasto HELP saranno disponibili indicazioni per guidare l'utente in modo rapido e semplice durante l'impostazione e la calibrazione dello strumento.

HI98163 - Kit per Carne e Salumi

- HI98163 pHmetro professionale per carne e salumi
- HI70007P soluzione a pH 7.01 (25 bustine)
- HI70004P soluzione a pH 4.01 (25 bustine)
- HI700630P soluzione di pulizia per carne (25 bustine)
- HI70300L soluzione di conservazione (500 ml)

pHmetro portatile

HI99163 - pHmetro carne e salumi



Indicatore di stato dell'elettrodo

- Il sistema Sensor Check™ consente di visualizzare le condizioni dell'elettrodo

Design semplice

- Il funzionamento dello strumento è intuitivo.
- Due soli pulsanti consentono di regolare le impostazioni, selezionare il parametro e gli standard per la calibrazione.

Lama acciaio inox

- La lama da taglio e la punta conica consentono di effettuare la misura direttamente in campioni di carne semicongelati.

Protezione IP67

- Gli elettrodi si collegano mediante connettore Quick-DIN, garantendo un alto grado di protezione da polvere ed immersioni

Specifiche Tecniche

Scala pH	da -2.00 a 16.00 pH
Risoluzione pH	0.1 pH; 0.01 pH
Precisione pH	± 0.02 pH
Calibrazione pH	1 o 2 punti
Scala temperatura	da -5.0 a 105.0°C
Sonda	FC2323 Elettrodo pH per analisi su carne e salumi
Condizioni di utilizzo	IP67; da -5 a 50°C; U.R. max 100%



Connettore Quick-DIN

- HI99163 include la sonda pH F2323 con connettore DIN a connessione rapida per collegare e rimuovere la sonda in modo semplice e facile. Compatibile con tutti gli elettrodi pH dotati di connettore DIN rapido.

HI99163 - Kit per carne e salumi

- HI99163 pHmetro per carne e salumi
- HI70007P soluzione a pH 7.01 (25 bustine)
- HI70004P soluzione a pH 4.01 (25 bustine)
- HI700630P soluzione di pulizia per carne (25 bustine)
- HI70300L soluzione di di conservazione (500 ml)

pHmetro da banco professionale

HI6221 - pHmetro da banco con funzioni avanzate



Dimensioni compatte

Le sue dimensioni favoriscono un piano di lavoro ordinato e spazioso

Connettività totale

Lo strumento si può collegare alla rete tramite

- Wi-fi
- Cavo Ethernet



Ampio schermo touch screen

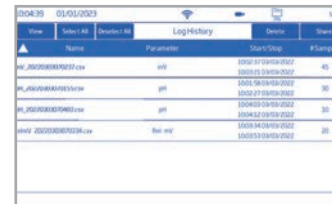
Reattivo e preciso nel tocco anche indossando i guanti.



- FC098 e FC099 opzionali

Specifiche Tecniche

Scala pH	da -2.000 a 20.000 pH
Risoluzione pH	0.1 pH; 0.01 pH, 0.001 pH
Precisione pH	± 0.002 pH
Calibrazione pH	Fino a 5 punti (con 8 valori standard e 5 personalizzati)
Scala temperatura	da -20.0 a 120.0°C
Sonda	HI1131B elettrodo pH
Condizioni di utilizzo	da -5 a 50°C; U.R. max 100%



Esportazione dei dati

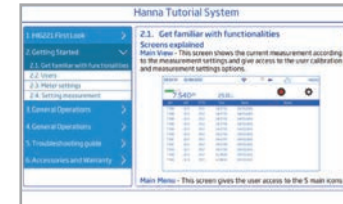
I dati registrati possono essere esportati via:

- Email
- Server Web
- Stampante di rete



5 visualizzazioni

Visualizzazione Base
 Visualizzazione GLP Semplice
 Visualizzazione GLP Avanzate
 Visualizzazione a Grafico
 Visualizzazione a Tabella



Tutorial sempre disponibile

supporta gli utenti nelle principali funzioni con:

- Tutorial video
- Tutorial testuali

Entrambe disponibili in lingua italiana

HI6221 - Kit per Carne e Salumi

- HI6221-02 pHmetro da banco con funzioni avanzate
- FC230B elettrodo pH per carne e salumi
- FC099 lama in acciaio inox
- HI5007L soluzione "Premium Quality" a pH 7.01 (500 ml)
- HI5004L soluzione "Premium Quality" a pH 4.01 (500 ml)
- HI70630L soluzione di pulizia per carne (500 ml)
- HI70300L soluzione di conservazione (500 ml)

pHmetro da banco

HI2002-03 - Edge - pHmetri versatili con sonde intelligenti

» **CHOOSE** «
your testing

pHmetri da banco, portatili e da parete



Memoria dati

- Memoria fino a 1000 dati
- Porta USB e micro USB per trasferimento dati e collegamento a PC

Ampio LCD di facile lettura

- Display da 5.5"
- Angolo di visione di 150°

Tastiera Touch

- Essendo parte dello schermo, i pulsanti non potranno mai essere ostruiti da residui di campione

- FC098 e FC099 opzionali



Da banco

- Con supporto e stativo inclusi, utile nei laboratori



Portatile

- Per misure sul campo e lontano dal laboratorio



A parete

- Con il supporto per il montaggio da parete in dotazione



✓ Con elettrodo pH digitale FC2023

- Corpo in PVDF
- Connettore mini-jack da 3.5 mm
- Lame in acciaio inox opzionali

✓ Massima precisione per l'analisi del pH

- Scala pH: da -2.000 a 16.000 pH
- Precisione ± 0.002 pH

✓ Calibrazione pH fino a 5 punti

✓ Compensazione di temperatura automatica

✓ Calibration Check™: indicatori di condizione e stato dell'elettrodo

✓ Memorizzazione dati

- Fino a 1000 dati comprensivi di letture, dati GLP, ora e data

edge - Kit per Carne e Salumi

- HI2002-03 pHmetro serie edge (senza elettrodo)
- FC2023 elettrodo pH per carne
- FC099 lama in acciaio inox
- HI7007L soluzione a pH 7.01 (500 ml)
- HI7004L soluzione a pH 4.01 (500 ml)
- HI70630L soluzione di pulizia per carni (500 ml)
- HI70300L soluzione di conservazione (500 ml)

Soluzioni pH



Soluzioni pH tampone

Standard con precisione ± 0.02

Valore	Codice	Formato
pH 4.01	HI7004L	Flacone 500 ml
	HI70004P	25 bustine
pH 7.01	HI7007L	Flacone 500 ml
	HI70007P	25 bustine
pH 10.01	HI7010L	Flacone 500 ml
	HI70010P	25 bustine

Tecniche con precisione ± 0.01

Valore	Codice	Formato
pH 4.01	HI5004	Flacone 500 ml
	HI50004-02	25 bustine
pH 7.01	HI5007	Flacone 500 ml
	HI50007-02	25 bustine
pH 10.01	HI5010	Flacone 500 ml
	HI50010-02	25 bustine

Soluzioni pulizia e conservazione



Pulizia elettrodi

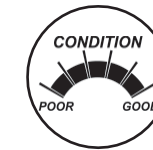
Soluzione pulizia	Codice	Formato
Carne (acida)	HI70630L	Flacone 500 ml
	HI700630P	25 bustine
Carne (alcalina)	HI70631L	Flacone 500 ml
Uso generale	HI7061L	Flacone 500 ml
	HI700601P	25 bustine

Conservazione elettrodi

	Codice	Formato
Soluzioni di conservazione	HI70300L	Flacone 500 ml
	HI70300M	Flacone 250 ml

Consigli utili

Eseguire frequenti calibrazioni



Perché?

- Per ottenere misure accurate, tutti gli elettrodi pH necessitano di frequenti calibrazioni

Cosa fare?

- La frequenza della calibrazione dipende dal grado di accuratezza che si desidera ottenere, l'ideale è calibrare prima di ogni misurazione

Pulire l'elettrodo regolarmente



Perché?

- Durante l'utilizzo si possono formare depositi contaminanti sull'elettrodo non riuscendo a calibrare o portando misure errate

Cosa fare?

- Pulire l'elettrodo utilizzando la soluzione di pulizia specifica per circa 10 minuti

Mantere il bulbo idratato



Perché?

- L'elettrodo lasciato a secco porta a valori di pH imprecisi, tempi di risposta lenti e misure non corrette

Cosa fare?

- Conservare l'elettrodo immergendo il bulbo e il setto poroso nella soluzione di conservazione

Mai conservare l'elettrodo in acqua



Perché?

- La conservazione in acqua provoca la perdita di ioni dalla membrana in vetro con il risultato di una risposta lenta e imprecisa

Cosa fare?

- Conservare l'elettrodo nella soluzione di conservazione

Termometri professionali

HI9350041

Termometro a termocoppia tipo T

ULTRA
RAPIDO



CONFORME
Regulation (EC)
No. 1935/2004

- ✓ **Termocoppia tipo T**
 - Ideale per misure rapide nel settore alimentare
 - Sonda intercambiabile
- ✓ **Sonda FC767PW**
 - Conforme EC 1935/2004
 - Progettata per il contatto continuo con gli alimenti
 - Sonda a penetrazione in acciaio INOX
- ✓ **Funzione CAL-Check**
 - Verificare della corretta calibrazione dello strumento

Termometri tascabili

HI98501 *Checktemp*

Termometro digitale con sonda fissa



- ✓ **Scala da -50.0 a 150.0°C**
- ✓ **Sonda a termistore**
 - A penetrazione in acciaio inox AISI 316
- ✓ **A tenuta stagna IP65**
- ✓ **Batteria a lunga durata**
 - Fino a 2000 ore di uso continuo
- ✓ **CAL Check™ all'accensione**

HI98509 *Checktemp 1*

Termometro digitale con sonda a cavo



- ✓ **Scala da -50.0 a 150.0°C**
- ✓ **Sonda a termistore**
 - A penetrazione in acciaio inox AISI 316 con cavo in silicone
- ✓ **A tenuta stagna IP65**
- ✓ **Batteria a lunga durata**
 - Fino a 2000 ore di uso continuo
- ✓ **CAL Check™ all'accensione**

Datalogger

HI148

Registratore di temperatura



HI148-1



HI148-2



HI148-3



HI148-4

- ✓ **Sottile e robusto**
 - corpo in ABS con grado di protezione IP67
 - Display ampio e di facile lettura
- ✓ **Sensori interni e/o esterni**
 - disponibili in 4 modelli
 - sensore esterno in acciaio inox con cavo in silicone
- ✓ **Memoria dati**
 - fino a 16.000 per i modelli a 1 sensore
 - fino a 8.000 per i modelli a 2 sensori
- ✓ **Connessione a PC**
 - per trasferimento dei dati a PC con il software HI92148
 - per personalizzare le impostazioni: intervallo, allarmi, modalità di avvio

	Codice	Sensore
HI148	HI148-1	Interno
	HI148-2	Esterno
	HI148-3	Interno ed esterno
	HI148-4	due esterni

Per approfondimenti e ulteriori informazioni visita il sito
hanna.it



Schede tecniche di tutti i prodotti, sempre aggiornate:

- Descrizioni dettagliate di tutte le funzioni dei prodotti, foto, specifiche tecniche complete
- Video tutorial e presentazioni
- Accessori e prodotti consigliati

Supporto, consigli tecnici, Informazioni di base

Documentazione disponibile per il download:

- Certificati di analisi
- Schede di sicurezza
- Manuali
- Cataloghi e depliant

Seguici anche su:



HANNA INSTRUMENTS ITALIA Srl

PADOVA

Viale delle Industrie, 11 • 35010 Villafranca Padovana (PD)
• padova@hanna.it

