

HALO2 tester de pH Smart para alimentos, punta cónica y cuerpo de vidrio



El medidor de pH HI9810342 está diseñado para medir de manera rápida y sencilla el pH de alimentos. Su sonda es adecuada para medir en mantequilla, queso de untar o nata.

- Conexión Bluetooth de protocolo abierto, que permite conexión con app HANNA LAB, y sistemas LIMS
- Conexión a nube (HANNA CLOUD)
- Compensación automática de temperatura
- 0.01 pH resolución y ± 0.05 precisión del pH
- Sonda con unión abierta, punta de cristal cónica y cuerpo de vidrio
- Ideal para muestras semisólidas y de fácil limpieza para elementos grasos.
- Manejo con un solo botón

Se suministra completo con: solución de pH 4.01 (2 sobres), solución de pH 7.01 (2 sobres), solución de limpieza de electrodos (2 sobres), solución de almacenamiento de electrodos (13 ml), manual de instrucciones y certificado de calidad.

Referencia: -

Rango de pH	0.00 a 12.00 pH
Resolución de pH	0.01 pH
Precisión de pH (@ 25°C)	± 0.05 pH
calibración de pH	Automático, en 3 o 4 puntos.
Compensación de temperatura	Automática (0 a 50° C) o manual

Características generales

Apagado automático	8 minutos, 60 minutos, o puede ser desactivado
Tipo de batería / Vida útil	CR2032 Li-ion / Aproximadamente 1000 horas de uso continuo, con modo bluetooth 500 horas
Ambiente	0 a 50 ° C ; HR 95% max.
Compatibilidad / Requisitos del sistema	<p>Android: compatible con la mayoría de los dispositivos equipados con tecnología Bluetooth Smart (Bluetooth 4.0) y con Android 6.0 ó posterior</p> <p>El permiso de ubicación debe estar habilitado en el dispositivo.</p> <p>El Halo2 tiene una versión bluetooth 5.0 por lo que se puede conectar a cualquier dispositivo que tenga la versión Bluetooth 5.0 o anterior</p> <p>Para IOS, la app funciona con la versión 12.0 o posterior</p>
Descargar información	La aplicación Hanna Lab está disponible gratis en Play Store o App Store