

Catálogo de
Alimentos



Medidores de Bolsillo

Todos nuestros equipos cuentan con:

- Exactitud de ± 0.05 pH
- Se suministra con todas las soluciones necesarias para comenzar su medición al instante.



HI981031 Medidor para pH en cerveza

El medidor HI981031 está diseñado para dar simplicidad a las mediciones de pH durante el difícil ambiente de la elaboración de cerveza.

El electrodo integrado cuenta con un cuerpo de titanio, punta de vidrio plana y unión renovable, haciendo de este equipo el instrumento ideal para la medición de pH en malta y mosto durante el proceso de elaboración de cerveza.

HI981032 Medidor para pH en queso

El medidor HI981032 está diseñado para simplificar las mediciones en el proceso de la elaboración del queso, ya que permite realizar la medición directa en este tipo de muestras.

El electrodo integrado tiene una unión abierta de referencia y una punta cónica de vidrio para bajas temperaturas y su cuerpo de fluoruro de polivinilideno (PVDF) lo convierten en el equipo ideal para la medición del pH en muchos tipos de quesos.



HI981033 Medidor para pH en vino

Diseñado para hacer más simple la medición del pH durante el proceso de elaboración del vino, el HI981033 se ha diseñado para realizar mediciones en muestras con alto contenido de sólidos.

El electrodo integrado tiene un cuerpo hecho de vidrio, punta esférica y el sistema de prevención de obstrucciones (CPS) de Hanna que resiste 20 veces más que una unión de cerámica estándar.



HI981034 Medidor para pH en leche

El medidor de bolsillo para pH en leche HI981034, está diseñado para resistir las condiciones difíciles de las plantas de procesamiento de leche.

El electrodo incorporado presenta una unión abierta, punta de cristal de tipo cónica y cuerpo de vidrio, lo que lo hace ideal para medir el pH de la leche durante su procesamiento.





HI981035 Medidor para pH en sushi

El HI981035 es un medidor de pH de bolsillo diseñado específicamente para la medición del pH en el arroz para sushi, como parte del plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés).

El electrodo integrado cuenta con un cuerpo de titanio y una unión abierta resistente a obstrucciones debido a la punta de gel duro, ideal para las mediciones de pH en este tipo de muestra.



HI981036 Medidor para pH en carne

Diseñado para simplificar las mediciones de pH en la carne, el medidor HI981036 está diseñado para soportar las condiciones tan demandantes de las plantas procesadoras de este producto.

El electrodo integrado tiene una unión abierta de referencia, punta cónica de vidrio y una manga desmontable que lo convierten en el equipo ideal para la medición del pH directamente en la carne.



HI981038 Medidor de pH para pan y donas

El foodcare HI981038 es un equipo diseñado para medir el pH durante el proceso de la elaboración de masa y pan, así como otras opciones avanzadas.

El electrodo con cuerpo de fluoruro de polivinilideno (PVDF) y punta cónica, es ideal para perforar muestras sólidas y semisólidas, cuenta con una unión abierta que evita obstrucciones.



HI981039 Medidor para pH en chocolate

El HI981039 es un equipo diseñado para medir el pH en el proceso de fabricación del chocolate.

Este medidor ofrece muchas características avanzadas que incluyen un electrodo con punta cónica que permite una fácil penetración en semisólidos, lo cual es necesario al querer tomar una medida directa en chocolate.





Medidores de Bolsillo con Tecnología Bluetooth®

Todos nuestros equipos cuentan con:

- Módulo Bluetooth® integrado que permite conectar el medidor a un dispositivo inteligente compatible con la aplicación Hanna Lab.
- Protección IP65 resistente a salpicaduras.
- Equipados con todo lo que necesita para realizar mediciones exitosas desde el primer momento.



HI9810312 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para cerveza

El medidor inalámbrico para pH en cerveza HI9810312, está diseñado para brindar simplicidad a las mediciones de pH de mosto frío y muestras de cerveza.



HI9810322 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para queso

Diseñado para dar simplicidad a las mediciones de pH durante el proceso de fabricación del queso, el medidor inalámbrico HI9810322 está diseñado para la medición directa.



HI9810332 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para vino

El medidor inalámbrico HI9810332 está diseñado para aportar simplicidad a las mediciones de pH de vino y jugos.



HI9810342 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para leche

El HI9810342 está diseñado para simplificar las mediciones de pH durante el proceso de fabricación de leche.





HI9810352 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para sushi

El HI9810352 está diseñado para simplificar las mediciones de pH en arroz de sushi y así garantizar que cumpla con las normas de higiene alimentaria y el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

HI9810362 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para carne

El HI9810362 está diseñado para resistir el ambiente difícil de las plantas de procesamiento de carne. El electrodo integrado cuenta con punta de vidrio cónica, unión de referencia abierta y una funda extraíble, haciéndolo ideal para medir el pH de la carne.



HI9810452 Medidor inalámbrico de pH HALO2 para carne con electrodo especializado incorporado

Preciso y fácil de usar, el medidor de pH inalámbrico HI9810452 es ideal para medir el pH durante el procesamiento de carne y está diseñado para usarse con una hoja de acero inoxidable de alta calidad (FC097). La cuchilla FC097 se vende por separado.

HI9810382 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para pan y donas

El HI9810382 está diseñado específicamente para medir el pH durante el proceso de producción de pan, para obtener una mejor higiene y cumplimiento de las normas relacionadas con el análisis de riesgos y puntos críticos de control HACCP.



HI9810392 Medidor de pH con tecnología Bluetooth® HALO2 para chocolate

El HI9810392 está diseñado específicamente para medir el pH durante el proceso de producción de chocolate. Entre sus características especiales están, la unión abierta de referencia, la punta de vidrio cónico y un diseño de manga desmontable.

Medidores Portátiles

Todos nuestros equipos cuentan con:

- Exactitud de pH ± 0.002
- Incluye las soluciones para comenzar a medir de inmediato.



HI935012 Termómetro para producción de cerveza

Fabricado para productores de cerveza profesionales y aficionados, el termómetro para elaboración de cerveza de Hanna es todo lo que usted necesita para asegurarse de obtener resultados de temperatura exactos durante todo su proceso.

- Sonda extralarga de acero inoxidable para una máxima inmersión en los tanques y calderas.

HI98161 Medidor profesional de pH para alimentos

El HI98161 es un medidor resistente, impermeable y portátil, con un electrodo especializado de pH y temperatura para alimentos (FC2023). Este medidor cuenta con los estándares IP67. Se suministra con todos los accesorios necesarios para realizar las mediciones de pH/temperatura, cuenta con un estuche resistente que contiene los medidores, las sondas y las soluciones de calibración.

- Conector DIN de conexión rápida.
- Conexión USB para transferencia de datos.
- Botón de ayuda.



HI98162 Medidor profesional de pH para leche

El HI98162 es un medidor portátil, de la línea Foodcare, resistente e impermeable que mide el pH y la temperatura, utilizando la sonda especializada para productos lácteos FC1013. Este medidor profesional cumple con los estándares IP67. El equipo se suministra con todos los accesorios necesarios para realizar una medición de pH/temperatura, se suministra en un estuche de transporte termoformado que es duradero y almacena el medidor, la sondas y la soluciones de calibración en su lugar.

- Conector DIN de conexión rápida
- Conexión USB para transferencia de datos
- Botón de ayuda



HI98163 Medidor profesional de pH para carne

El HI98163 es un medidor resistente, impermeable y portátil con el electrodo especializado para alimentos FC2323. Este medidor profesional a prueba de agua cumple con los estándares IP67 y se suministra con todos los accesorios necesarios para realizar las mediciones de pH/temperatura, cuenta con un estuche resistente que contiene los medidores, las sondas y las soluciones de calibración en su lugar.

- Conector DIN de conexión rápida
- Conexión USB para transferencia de datos
- Botón de ayuda





HI98164 Medidor portátil profesional de pH para yogur

El HI98164 es un medidor de la línea Foodcare, portátil, impermeable, que mide el pH y la temperatura utilizando el electrodo específico para yogur FC2133. Este medidor profesional cumple con los estándares IP67. El equipo se suministra con todos los accesorios necesarios para realizar una medición de pH/temperatura, se suministra en un estuche de transporte termoformado que mantiene el medidor, la sonda y los estándares de calibración firmemente en su lugar.

- Conector DIN de conexión rápida
- Conexión USB para transferencia de datos
- Botón de ayuda



HI98165 Medidor de pH portátil para queso

El HI98165 es un medidor resistente, impermeable y portátil de la línea de alimentos que mide el pH y la temperatura usando el electrodo para queso FC2423. Este medidor profesional cumple con los estándares IP67. El equipo se suministra con todos los accesorios necesarios para realizar una medición de pH/temperatura. Empaquetado en un estuche de transporte termoformado que mantiene los medidores, electrodos y estándares de calibración seguros en su lugar.

- Conector DIN de conexión rápida
- Conexión USB para transferencia de datos
- Botón de ayuda especializado



HI98167 Medidor portátil de pH para cerveza

Diseñado para simplificar las mediciones de pH durante el proceso de fabricación de la cerveza, el HI98167 resiste el difícil entorno de la cervecería. El electrodo especializado cuenta con un cuerpo de titanio, una punta de vidrio plana y una unión de tela o fibra que proporciona un área de contacto mayor que la unión de cerámica, haciéndolo ideal para medir el pH de la pulpa o mosto durante el proceso de fabricación de cerveza.



HI98169 Medidor portátil de pH para vino

El HI98169 es un medidor portátil, resistente al agua, que mide el pH y la temperatura del mosto en la elaboración del vino. Este medidor se suministra con una sonda especializada que cuenta con una unión abierta con tecnología Clogging Prevention System (CPS™).





HI99111 **Medidor de pH portátil, para mosto y jugo de uva**

Este equipo simplifica las mediciones de pH durante el proceso de fabricación del vino, el medidor HI99111 está diseñado para resolver el reto que representa la medición de muestras con alto contenido de sólidos. El electrodo especializado HI10483 cuenta con cuerpo de vidrio, punta esférica y el sistema de prevención de obstrucciones (CPS) que resiste hasta 20 veces más que la unión estándar de cerámica.

HI99151 **Medidor de pH portátil para cerveza**

Diseñado para traer simplicidad a sus mediciones de pH durante el proceso de fabricación de cerveza, el HI99151 cuenta con una sonda reemplazable con cuerpo de titanio, punta plana de vidrio y una unión de tela renovable para la medición de pH en malta o mosto. Ideal para todos los productores de cerveza, ¡sin importar si son industriales o artesanales!



HI99161 **Medidor de pH portátil para alimentos y lácteos**

Este equipo simplifica las mediciones de pH en alimentos y productos lácteos, el medidor HI99161 está diseñado para utilizarse en el sector alimenticio. La sonda específica cuenta con cuerpo de PVDF, punta cónica, y unión abierta, haciéndolo ideal para la medición directa de alimentos semisólidos.



HI99162 **Medidor portátil para pH en leche**

Diseñado para brindar simplicidad a las pruebas de pH durante el procesamiento de la leche, el medidor HI99162 resiste las condiciones de las plantas de procesamiento de leche. La sonda especializada cuenta con un cuerpo de PVDF, una punta de vidrio esférica rellenable, lo que lo hace ideal para la medición del pH en la leche.





HI99163 Medidor portátil para pH en carne

El medidor de pH para carnes HI99163 está diseñado para resistir las condiciones de las plantas procesadoras de carne. La sonda FC2323 especializada cuenta con un cuerpo de PVDF, una punta cónica con cuchilla de acero inoxidable y una unión abierta, lo que la hace ideal para medir el pH en el procesamiento de la carne.



HI99164 Medidor portátil para pH en yogur

El medidor portátil HI99164 está diseñado específicamente para las mediciones en la fabricación del yogur. El sensor especializado FC2133 tiene cuerpo de vidrio, punta cónica y unión abierta, haciéndolo ideal para las mediciones de pH en yogur y en otras bebidas suaves.



HI99165 Medidor para pH en queso

Diseñado para aportar simplicidad a las pruebas de pH durante el proceso de elaboración del queso, el medidor HI99165 cuenta con una sonda con cuerpo de acero inoxidable, una punta cónica y una unión abierta, lo que la hace ideal para la medición directa del pH en queso.



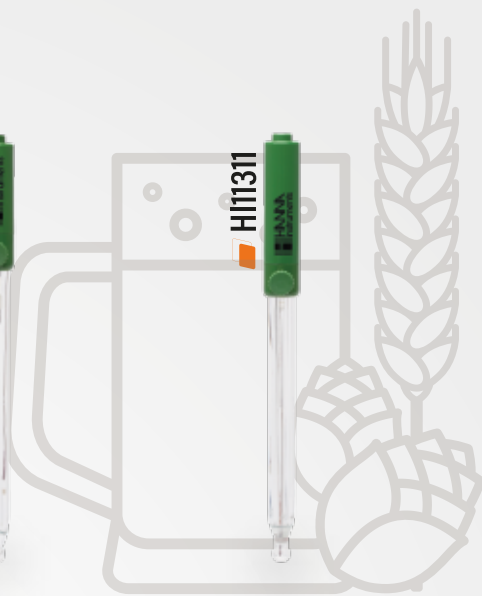
HI99192 Medidor portátil de pH para agua de consumo humano

Diseñado para proporcionar simplicidad en las mediciones de pH del agua de consumo humano, el medidor HI99192 cuenta con un electrodo especializado FC2153 con cuerpo de vidrio, punta esférica y unión triple de cerámica que lo hace ideal para las mediciones de pH en agua de consumo humano y otras muestras de baja fuerza iónica.



Electrodos

Electrodos para cerveza



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Referencia doble	Unión de tela	Unión cerámica	Electrolito de gel	Electrolito KCL 3.5m	Rellenable	Smart	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
FC2143	Plana	Titanio	•		•		•				•	•	3
HI1131(B)(P)(Y)	Esférica	Vidrio		•		•		•	•				0.1
HI11313	Esférica	Vidrio		•		•		•	•	•	•	•	0.1
HI11310	Esférica	Vidrio		•		•		•	•	•	•	•	0.1
HI11311	Esférica	Vidrio		•		•		•	•	•	•	•	0.1

Electrodos para queso



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Referencia doble	Electrolito de gel	Unión abierta	Electrolito de viscoleno	Smart	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
FC200B/D	Cónica	Plástico	•			•	•				0.1
FC2423, FC2423-1	Cónica	Titanio	•		•	•			•	•	0.1
FC240B	Cónica	Titanio	•		•	•					0.1
FC2023, FC2053	Cónica	Plástico		•		•	•	•	•	•	0.1

Electrodos para lácteos



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Referencia doble	Unión cerámica	Electrolito KCL 3.5 M	Rellenable	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
HI2031B	Cónica	Vidrio	•		•	•	•			0,1
FC100B	Esférica	Plástico		•	•	•	•			0,1
FC1013	Esférica	Plástico		•	•	•	•	•	•	0,1

Electrodos para la industria alimenticia



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia doble	Unión cerámica	Electrolito KCL 3.5 M	Rellenable	Amplificador	Presión (BAR)
FC100B	Esférica	Plástico	•	•	•	•		0,1
FC911	Esférica	Plástico	•	•	•	•	•	0,1

Electrodos para alimentos semisólidos y frutas



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Referencia doble	Unión abierta	Electrolito de viscoleno	Electrolito de gel	Smart	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
FC200(B)(D)	Cónica	Plástico	•		•	•					0.1
FC2023	Cónica	Plástico		•	•	•		•	•	•	0.1
FC2053	Cónica	Plástico		•	•		•	•	•	•	0.1

Electrodos para jugos de frutas, orgánicos



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Referencia doble	Unión cerámica	Electrolito KCL 3.5 M	KCL 3.5 M + Electrolito AGCL	Rellenable	Amplificador	Presión (BAR)
FC220B	Esférica	Vidrio	•		•		•	•		0.1
FC911B	Esférica	Plástico		•	•	•		•	•	0.1

Electrodos para semi congelados



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Unión abierta	Electrolito de viscoleno	Presión (BAR)
FC230B	Cónica	Plástico	•	•	•	0,1

Electrodos para jamón y salchichas



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Unión abierta	Electrolito viscoleno	Smart	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
FC200(B)(D)	Cónica	Plástico	•	•	•				0,1
FC2423	Cónica	Titanio	•	•	•	•	•	•	0,1
FC230B	Cónica	Plástico	•	•	•				0,1

Electrodos para carnes



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia simple	Referencia doble	Unión abierta	Electrolito viscoleno	Electrolito de gel	Smart	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
FC230B	Cónica	Plástico	•		•	•					0.1
FC400B	Cónica	Plástico		•	•	•					0.1
FC2323	Cónica	Plástico	•		•	•			•	•	0.1
FC2023	Cónica	Plástico		•	•	•		•	•	•	0.1
FC2053	Cónica	Plástico		•	•		•	•	•	•	0.1
FC2320	Cónica	Plástico		•	•	•		•	•	•	0.1

Electrodos para leche



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia doble	Unión cerámica	Electrolito KCL 3.5 M	Smart	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
FC100B	Esférica	Plástico	•	•	•				0.1
FC1013	Esférica	Plástico	•	•	•	•	•	•	0.1
FC260B (media celda)	Esférica	Vidrio							

Electrodos para mosto en la vinificación



Código	Tipo de punta	Material del cuerpo	Referencia doble	Unión CPS	Electrolito KCL 3,5 M	Rellenable	Smart	Sensor de temperatura	Amplificador	Presión (BAR)
HI1048(B)(P)(Y) HI1048B/50	Cúpula	Vidrio	•	•	•	•				0,1
FC10483	Cúpula	Vidrio	•	•	•	•		•	•	0,1
HI10480	Cúpula	Vidrio	•	•	•	•	•	•	•	0,1

- Realice mediciones de pH y temperatura con una exactitud de laboratorio usando su teléfono inteligente o tableta.
- Se conecta fácilmente a la aplicación Hanna Lab con sólo presionar un botón, por medio de tecnología inalámbrica Bluetooth®.
- Agrupe sus mediciones por fecha o por anotaciones. Envíelas por correo electrónico para compartir la información con sus amigos o colegas.
- Todas las lecturas se transmiten directamente a su dispositivo Apple, Android o edge®blu.



FC2022 Medidor inalámbrico de pH HALO® para alimentos

Nuestro electrodo de pH inalámbrico HALO® tiene un cuerpo de PVDF, punta cónica y diseño de unión abierta que resiste las incrustaciones, que lo hace ideal para mediciones de pH en productos alimenticios incluyendo productos lácteos, carne molida y otras muestras de alimentos semisólidos.



FC2142 Electrodo inalámbrico de pH HALO® para cerveza

Mida fácilmente el pH durante el proceso de elaboración de cerveza desde el mosto hasta la cerveza terminada con el medidor de pH inalámbrico para cerveza FC2142. Este HALO está diseñado para cerveceros caseros y artesanales. El electrodo incorporado presenta un cuerpo de titanio, una punta de vidrio plana y una unión de tela renovable.



HI10482 Electrodo inalámbrico HALO® para pH en vino

Nuestro electrodo inalámbrico HALO® para vinicultores domésticos y artesanales, tiene un cuerpo de vidrio, punta esférica y la unión exclusiva de Hanna para evitar las incrustaciones (Clogging Prevention System o sistema CPS) que lo hace 20 veces más resistente que los electrodos convencionales.



HI10532 Electrodo inalámbrico HALO® para pH en alimentos

Nuestro electrodo inalámbrico HALO® para pH en alimentos tiene triple unión de cerámica en la celda externa de referencia, sensor de temperatura integrado y punta cónica, lo que lo hace ideal para las mediciones en muestras semisólidas.



Refractómetros



HI96800 **Refractómetro digital para índice de refracción y Brix**

El refractómetro digital HI96800 de Hanna mide el índice de refracción y muestra los resultados tanto con compensación de temperatura (nD_{20}) como no compensados (nD) en la pantalla LCD de dos líneas. La operación intuitiva del HI96800 y su alta exactitud garantizan lecturas siempre confiables.

- Rango de índice de refracción de 1.3300 a 1.5080 con una precisión de ± 0.0005
- Intervalo Brix de 0 a 85 % con una precisión de $\pm 0,2$ %



HI96801 **Refractómetro digital para análisis de Brix en alimentos**

El HI96801 es un refractómetro portátil para productos alimenticios diseñado para el análisis del contenido de azúcar en soluciones acuosas como % Brix.

- Algoritmos de compensación de temperatura basados en solución de sacarosa
- Rango Brix de 0 a 85 % con una precisión de $\pm 0,2$ %



HI96802 **Refractómetro digital para análisis de % (en peso) de fructosa**

El HI96802 es un refractómetro digital portátil para productos alimenticios diseñado para la medición de soluciones acuosas que contienen azúcar. El índice de refracción de la muestra se convierte en % de masa (% p/p).

- Algoritmos de compensación de temperatura basados en solución de fructosa
- Rango de 0 a 85 % de fructosa en peso con una precisión de $\pm 0,2$ %



HI96803 **Refractómetro digital para el análisis de % (en peso) de glucosa**

El HI96803 es un refractómetro digital portátil para productos alimenticios diseñado para medir el contenido de soluciones acuosas que contienen azúcar como % de glucosa en peso (% p/p).

- Algoritmos de compensación de temperatura basados en solución de glucosa
- Rango de 0 a 85 % de glucosa por peso con una precisión de $\pm 0,2$ %



HI96804 **Refractómetro digital para el análisis de % (en peso) de azúcar invertido**

Mide el índice de refracción para determinar el % de azúcar invertido en soluciones acuosas. El índice de refracción de la muestra se convierte en unidades de concentración de % de masa (% p/p).

- Algoritmos de compensación de temperatura a base de solución de azúcar invertido
- 0 a 85 % de azúcar invertido por rango de peso con una precisión de $\pm 0,2$ %



Especificaciones		HI96800	HI96801	HI96802	HI96803	HI96804
Contenido de azúcar	Intervalo	1.3300 a 1.5080 nD 1.3330 a 1.5040 nD ₂₀ 0.0 a 85% Brix	0 a 85% Brix	0 a 85% masa (% p/p fructosa)	0 a 85% masa (% p/p glucosa)	0 a 85% masa (% p/p azúcar invertido)
	Resolución	0.0001 nD: 0.0001 nD ₂₀ 0.1% Brix	0,1 % Brix	0,1 % masa	0,1 % masa	0,1 % masa
	Exactitud (@25°C/77°F)	±0.0005 nD: ±0.0005 nD ₂₀ ±0.2% Brix	±0.2% Brix	±0.2% masa	±0.2% masa	±0.2% masa
Temperatura	Intervalo	0.0 a 80.0°C (32.0 a 176.0 ° F)				
	Resolución	0.1°C (0.1°F)				
	Exactitud (@25°C/77°F)	±0.3 ° C (±0.5 ° F)				
Especificaciones adicionales	Compensación de temperatura	Automática entre 10 y 40 ° C (50 a 104 ° F)				
	Tiempo de medición	Aproximadamente 1.5 segundos				
	Volumen de muestra mínima	100uL (para cubrir totalmente el prisma)				
	Fuente de luz	LED amarillo				
	Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio flint				
	Auto apagado	Después de tres minutos de inactividad				
	Grado de protección	IP65				
	Tiempo de vida de la batería	9V, aproximadamente 5000 lecturas				
Información para ordenar	Se suministra con baterías					
Estándar	HI4020-11 Estándar Brix 50%, 10mL					



HI96821 Refractómetro digital para la medición de cloruro de sodio en la industria alimentaria

Ideal para el análisis de aderezos para ensaladas, quesos, condimentos, encurtidos, alimentos enlatados, leche, jugos, bebidas energéticas, sopas y salmueras.

- ▣ Tamaño de muestra tan pequeño como 2 gotas métricas (100 µl)
- ▣ Rápido tiempo de respuesta de 1,5 segundos para lecturas compensadas por temperatura

HI96841 Refractómetro digital para cerveza

El refractómetro digital HI96841 mide el índice de refracción del mosto y lo convierte a °Plato con compensación de temperatura, con un tiempo de respuesta de 1,5 segundos. La pantalla LCD mejorada y fácil de leer muestra las unidades de temperatura (°C o °F) y las medidas simultáneamente. La carcasa resistente al agua IP65 y el pozo de muestra sellado, están diseñados para funcionar en condiciones adversas, lo que lo hace adecuado para su uso en cualquier cervecería.



Refractómetros digitales para medición de azúcar en vino

Hanna ofrece cinco refractómetros para cumplir con los diversos requisitos de la industria del vino. Los refractómetros digitales para vino HI96811, HI96812, HI96813, HI96814 y HI96816 son resistentes, livianos e impermeables para mediciones en el laboratorio o en el campo.

- ▢ Pantalla LCD de dos niveles que muestra las lecturas y la temperatura de forma simultánea
- ▢ ATC: Compensación Automática de Temperatura
- ▢ Sistema BEPS: Alerta al usuario cuando el medidor tiene la batería baja lo que podría afectar las lecturas.
- ▢ Protección contra el agua IP65
- ▢ Resultados rápidos y precisos: Las lecturas se muestran en aproximadamente 1,5 segundos
- ▢ Calibración a un punto con agua destilada o desionizada
- ▢ Tamaño de muestra pequeño: El tamaño de la muestra puede ser tan pequeño como 2 gotas métricas
- ▢ Apagado automático: Después de tres minutos de inactividad
- ▢ Depósito de acero inoxidable para colocar la muestra, fácil de limpiar y resistente a la corrosión
- ▢ Fácil medición: Solo basta con depositar unas gotas de la muestra en el depósito y presionar la tecla READ
- ▢ Carcasa termoplástica ABS

HI96811

HI96812

HI96813

HI96814

HI96816



Especificaciones	HI96811	HI96812	HI96813	HI96814	HI96816	
Contenido de azúcar	Intervalo	0 a 50% Brix	0 a 28 ° Baume	0 a 50% Brix; 0 a 25% V/V Alcohol potencial	4,9 a 56,8% V/V alcohol potencial; (10 a 75% Brix)	
	Resolución	0,1 % Brix	0,1 ° Baume	0,1% Brix; 0,1 % v/v Alcohol potencial	0,1 % V/V Alcohol potencial	
	Exactitud (@25°C/77°F)	±0,2 % Brix	±0,1 ° Baume	±0,2 % Brix; ±0,2 % V/V Alcohol potencial	±0,2 % Brix; 1 ° Oechsle 0,1 ° KMW	±0,2 % V/V Alcohol potencial
Temperatura	Intervalo	0.0 a 80.0°C (32.0 a 176°F)				
	Resolución	0,1°C (0,1°F)				
	Exactitud (@25°C/77°F)	±0,3 ° C (±0,5 ° F)				
Especificaciones adicionales	Compensación de temperatura	Automática entre 10 y 40 ° C (50 a 104 ° F)				
	Tiempo de medición	Aproximadamente 1,5 segundos				
	Volumen de muestra mínima	100uL (para cubrir totalmente el prisma)				
	Fuente de luz	LED amarillo				
	Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio flint				
	Auto apagado	Después de tres minutos de inactividad				
	Grado de protección	IP65				
	Tiempo de vida de la batería	9V, aproximadamente 5000 lecturas				
Información para ordenar	Se suministra con baterías					
Estándar	HI4020-11 Estándar Brix 50%, 10mL					

Fotómetros



HI96785 Fotómetro portátil para color de la miel

El HI96785 es un fotómetro portátil que se utiliza para medir la transmitancia de la luz con el fin de determinar el color de la miel. Este equipo combina la precisión y facilidad de uso en un diseño ergonómico y portátil. Los fotómetros portátiles de Hanna cuentan con un avanzado sistema óptico; la combinación de una lámpara de tungsteno especial, un filtro de interferencia de banda estrecha y un fotodetector de silicio garantizan lecturas fotométricas precisas siempre.



HI83746 Fotómetro para la medición de azúcar residual en vino

El fotómetro para la medición de azúcar residual en vino HI83746 combina precisión y facilidad de uso en un diseño ergonómico y portátil. Un usuario puede determinar la concentración de azúcares reductores en el vino dentro de un rango de 0,00 a 50,0 g/L (ppt) utilizando los reactivos preparados HI83746-20.

- Temporizador incorporado
- Apagado automático
- Reactivos preparados



HI83748 Fotómetro para la determinación del ácido tartárico en el vino

El fotómetro HI83748 para ácido tartárico en vino, combina precisión y facilidad de uso en un diseño ergonómico y portátil. Un usuario puede determinar la concentración de ácido tartárico en el vino dentro de un rango de 0,0 a 5,0 g/L (ppt) utilizando los reactivos listos para usar HI83748-20.

- Temporizador incorporado
- Apagado automático
- Reactivos preparados



HI83730 Fotómetro portátil para determinación del valor de peróxido en aceites

El fotómetro portátil para determinación del valor de peróxido en aceites HI83730 combina la exactitud y sencillez con un diseño ergonómico y portátil. El usuario puede determinar con alta exactitud el valor del peróxido de aceite de oliva dentro de un intervalo de 0.0 a 25 meq O₂/kg usando los reactivos preparados HI83730-20

- Temporizador integrado
- Apagado automático
- Reactivos listos para usarse



Turbidímetros

HI93414 **Medidor portátil para cloro y turbidez**

El HI93414 es una combinación de un nefelómetro y un fotómetro para medir unos de los parámetros más importantes en el agua potable: la turbidez y el cloro. El medidor se suministra con los estándares de turbidez AMCO-AEPA-1 y los estándares de cloro trazables al NIST utilizados para la calibración y la verificación.

- ☐ Sistema de identificación de etiquetas Fast Tracker™
- ☐ USB para transferencia de datos
- ☐ Funciona con baterías o conectado a corriente eléctrica.



HI83749 **Medidor portátil de turbidez y de bentonita**

El HI83749 es un medidor portátil de turbidez para el control de la estabilidad de las proteínas y de la bentonita en el vino. Se suministra con el reactivo bentocheck y los estándares primarios de turbidez AMCO-AEPA-1. Este reactivo se utiliza para determinar la cantidad de bentonita requerida para aumentar la estabilidad de las proteínas y los estándares primarios de turbidez AMCO-AEPA-1 se usan para la calibración y la verificación del rendimiento del medidor.

HI847492 **Medidor USEPA de turbidez en cerveza**

Es un medidor portátil de alta precisión para el análisis de cerveza. El HI847492 cumple con ASBC (Sociedad Estadounidense de Químicos Cerveceros) y utiliza un nefelómetro para probar la turbidez causada por la neblina. El medidor está especialmente diseñado para medir la calidad de la cerveza y proporciona lecturas exactas y precisas en todo momento.

- ☐ Promedio de señal y modo de medición continua
- ☐ Sistema de identificación de etiquetas Fast Tracker™ (T.I.S)



Termómetros

Serie HI151 "Checktemp 4"

Los termómetros portátiles de alta precisión de la serie HI151 "Checktemp 4" son perfectos para cocinas domésticas y profesionales. La sonda plegable y afilada de acero inoxidable es ideal para analizar alimentos frescos, cocidos y semicongelados. La punta sensora permite al usuario medir con precisión la temperatura de los alimentos. La serie HI151 "Checktemp 4" mide la temperatura tanto en °C como en °F que cuentan con certificación EN13485

- HI151 / HI151-000: para productos lácteos
- HI151-1/ HI151-100: para carne cruda
- HI151-2/ HI151-200: para pescado crudo
- HI151-3/ HI151-300: para carne cocida
- HI151-4/ HI151-400: para ensaladas y frutas
- HI151-5/ HI151-500: para vegetales



Código	HI151
Intervalo	-50.0 a 300 °C / -58.0 a 572.0 °F
Resolución	0.1 °C (-50.0 a 199.9 °C); 1.0 °C (200.0 a 300.0 °C) 0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F); 1.0 °F (200.0 a 572.0 °F)
Exactitud	± 0.4 °C (-50.0 a -30.0 °C); ± 0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C); ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ± 0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F); ± 0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ± 1.0 °F (200.0 a 392.0 °F); ± 2.0 °F ± 1 dígito (392.0 a 572.0 °F)
Sonda	De acero inoxidable con punta de penetración; 103 x 3 mm (diám.) (4.06 x 0.12" diám.)
Calibración	De fábrica
Batería	ión-litio CR2032 (2) / aprox. 4.000 horas de uso continuo
Apagado automático	1 min, 2 min (valor por defecto), 8 min, 60 min.u OFF
Condiciones ambientales	-30.0 a 50.0°C (32.0 a 122.0°F)
Dimensiones	165 x 45 x 24 mm (6.5 x 1.8 x 0.9")
Peso	85 g (3.0 oz)
Clasificación de la carcasa	IP67, carcasa flotante

HI98501 Termómetro digital Checktemp®

El HI98501 Checktemp® es un termómetro digital con sonda de penetración de acero inoxidable. Proporciona mediciones de temperatura de alta exactitud en un amplio intervalo de temperatura sin preocuparse por la resistencia del medidor o la condensación de agua.

Intervalo °C	-50.0 a 150.0 °C
Intervalo °F	-58.0 a 302.0 °F
Resolución °C	0.1 °C (-50.0 a 150.0 °C)
Resolución °F	0.1 °F (58.0 a 199.9 °F); 1 °F (200 °F)
Exactitud °C	±0.2 °C (-30.0 a 120.0 °C); ±0.3 °C (fuera del intervalo: -50.0 a -30 °C y 120.0 a 150 °C)
Exactitud °F	±0.5 °F (-22.0 a 199.9 °F); ±1 °F (fuera del intervalo: -58.0 a -22.0 °F y 200 a 302 °F)



HI98509 Termómetro digital Checktemp® 1

El HI98509 Checktemp®1 es un termómetro de alta exactitud con un cable flexible de silicón de 1 m (3.3') que conecta el medidor y la sonda de acero inoxidable. La sonda de penetración con punta afilada penetra fácilmente productos semi sólidos como frutas, verduras y quesos. Esta sonda también puede manejar líquidos, aire y materiales congelados. La sonda incorpora un sensor de termistor NTC para medir la temperatura.

Intervalo °C	-50.0 a 150.0 °C
Resolución °C	0.1 °C
Resolución °F	0.1 °F

Termómetros tipo T

Los termómetros digitales de la serie HI145 tienen forma de T y cuentan con una sonda de penetración de acero inoxidable desarrollada para los programas HACCP. Ofrecen un diseño ergonómico y mediciones de alta exactitud en un amplio intervalo de temperatura.

■ HI145-00

■ HI145-01

■ HI145-20

■ HI145-30



Especificaciones	HI145-00	HI145-01	HI145-20	HI145-30
Intervalo	-50.0 a 200 °C	-58.0 a 428.0 °F	-50.0 a 220 °C	-58.0 a 428.0 °F
Resolución	0.1 °C (-50.0 a 199.9 °C); 1 °C (200 a 220 °C)	0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F); 1 °F (200 a 428 °F)	0.1 °C (-50.0 a 199.9 °C); 1 °C (200 a 220 °C)	0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F); 1 °F (200 a 428 °F)
Exactitud	±0.3 °C (-20 a 90 °C); ±0.4% F.S. (exterior)	±0.6 °F (-4 a 194 °F); ±0.4% F.S. (exterior)	±0.3 °C (-20 a 90 °C); ±0.4% F.S. (exterior)	±0.6 °F (-4 a 194 °F); ±0.4% F.S. (exterior)
Sonda	Sonda de acero inoxidable; 125 mm x 5 mm de diámetro (4,9 x 0,2" de diámetro)		Sonda de acero inoxidable; 300 mm x 5 mm de diámetro (11,8 x 0,2" de diámetro)	
Tipo/vida de la batería	1,5 V AAA/aproximadamente 10,000 horas de uso continuo. Apagado automático después de 8 minutos de inactividad			
Condiciones ambientales	-10 a 50 °C (14 a 122 °F); HR máx. 95%		-10 a 50 °C (14 a 122 °F); HR máx. 95 %	
Dimensiones	92 x 165 x 38 mm (3,6 x 6,5 x 1,5")		92 x 340 x 38 mm (3,6 x 13,4 x 1,5")	
Información para ordenar	Todos los modelos de la serie HI145 se suministran completos con batería e instrucciones. HI145-00 con sonda de 125 mm, HI145-01 con sonda de 125 mm, HI145-20 con sonda de 300 mm; HI145-30 con sonda de 300 mm			

HI147 Termómetro con sensor remoto Checkfridge™

El HI147 es un sensor de temperatura remoto ideal para la medición en entornos de cuidado alimenticio. Contiene imanes para facilitar su colocación en una superficie metálica y ofrece mediciones de alta precisión en un amplio intervalo de temperatura.



Medidores de mesa

HI2020-01

Medidor multiparamétrico de pH edge®

El medidor de laboratorio edge® brinda precisión al mismo tiempo que ofrece simplicidad y versatilidad en un diseño elegante.

El edge® reconocerá automáticamente cada electrodo digital, proporcionando el tipo de sensor, los datos de calibración y el número de serie. Los diagnósticos avanzados de electrodos de pH garantizan mediciones sin preocupaciones. Utilice su medidor de pH multiparamétrico como portátil, de mesa o móntelo en la pared para ahorrar espacio.

- La gran pantalla y su amplio ángulo de visión de 150° proporcionan una de las pantallas LCD más fáciles de leer de la industria.
- Configure y calibre su medidor en poco tiempo con tan solo una calibración de 1 punto.
- Ideal para uso en laboratorios educativos y de negocios en todo el mundo.



HI6221-01

Medidor de mesa avanzado de pH/ORP serie 6000

El HI6221 es un medidor de mesa con forma estilizada y pantalla táctil grande, que incluye un módulo de medición de pH/ORP.

Este equipo es compacto y fácil de operar y se entrega con el electrodo combinado de pH de doble unión HI1131B, así como con la sonda de temperatura HI7662-TW.

La conexión del electrodo al medidor se realiza de forma segura mediante un conector BNC con aislamiento galvánico.

La sonda de temperatura HI7662-TW de acero inoxidable permite al medidor realizar la compensación automática (ATC) de las lecturas de pH.

Este sistema responde a una serie de requerimientos complejos de medición, ofreciendo una alta exactitud, repetibilidad y confiabilidad.

El HI6221 se suministra con un brazo para electrodo que tiene partes flexibles. Se puede montar directamente al medidor y proporciona un soporte firme al momento de realizar mediciones en los recipientes que contienen la muestra.



HI801-01

Espectrofotómetro de luz visible "iris"

El "iris" HI801 es un espectrofotómetro elegante e intuitivo que permite la medición de todas las longitudes de onda de la luz visible.

El "iris" presenta una selección de longitud de onda precisa entre 340 nm y 900 nm para el cumplimiento total del método y la precisión que es necesaria en industrias como laboratorios profesionales, instalaciones de tratamiento de agua, bodegas y más. Los resultados son consistentes y precisos independientemente del rendimiento con el sistema óptico de alta calidad y diseño único.

Las opciones de personalización incluyen múltiples formas y tamaños de cubetas, curvas de calibración personalizadas y métodos.



Minitituladores

- Fáciles de usar
- No hay necesidad de material de vidrio adicional.
- Todos los reactivos vienen preparados y envasados incluyendo las soluciones de titulación valoradas y la solución de calibración de la bomba.
- Incluyen una bomba de dosificación de precisión tipo pistón que ajusta el volumen de dosificación dinámicamente basándose en el cambio de potencial. Este sistema de dosificación reduce el tiempo requerido para la titulación mientras que proporciona una determinación altamente precisa de la cantidad de titulante usado.

HI84500-01 Minititulador para la medición de dióxido de azufre en el vino

El HI84500 es un equipo fácil de usar, rápido y óptimo para los análisis del dióxido de azufre libre o total (SO_2) en el vino. Basado en el método Ripper, este minititulador utiliza un método optimizado de análisis con un potente algoritmo que determina el punto final de la reacción de titulación usando un electrodo de ORP.

Se suministra con todos los materiales necesarios para llevar a cabo la medición de intervalos altos y bajos de SO_2 .



HI84502-01 Minititulador para la medición de acidez titulable en vino

Es un equipo fácil de usar, rápido y óptimo para los análisis de acidez total en el vino. Basado en un método de titulación ácido-base, este mini titulador utiliza un método de análisis optimizado con un potente algoritmo que determina el final de la reacción de titulación mediante el uso de un electrodo especializado de pH para vino.

El análisis con el HI84502 no es selectivo para ácidos con fuerza similar. En este método se utiliza un titulante alcalino de concentración conocida para cuantificar de forma total el ácido de una muestra y expresarla como el ácido principal presente en el vino: el ácido tartárico.

Este mini titulador se suministra completo con todos los materiales necesarios para realizar mediciones de intervalo bajo y alto de acidez total.

HI84529-01 Minititulador para la medición de acidez titulable en productos lácteos

El HI84529 es un equipo fácil de usar, rápido y óptimo para los análisis de la acidez titulable en productos lácteos. Basado en un método de titulación ácido-base, este minititulador utiliza un método programado de análisis que incluye un algoritmo que determina el punto final de la titulación mediante un electrodo de pH especial para alimentos.

Este equipo se suministra completo para realizar las mediciones acidez titulable de bajo y alto intervalo.



HI84532-01 **Minititulador para la medición de acidez titulable en jugo de fruta**

El HI84532 es óptimo para los análisis de la acidez de jugo de fruta. Basado en titulación ácido-base, este minititulador utiliza un método programado de análisis que incluye un algoritmo que determina el punto final de la titulación mediante un electrodo de pH con cuerpo de vidrio.

Este equipo se suministra completo para realizar las mediciones de bajo y alto intervalo de acidez en los jugos de fruta. Los resultados se muestran cómo % de ácido cítrico, ácido tartárico y ácido málico.



HI84533-01 **Minititulador para la medición del número de formol en vinos y jugos de frutas**

El HI84533 es ideal para los análisis del número de formol en los vinos o jugos de frutas. Basado en titulación ácido-base, este mini titulador utiliza un método de análisis optimizado con un potente algoritmo que determina el punto final de la reacción de titulación mediante el uso de un electrodo de pH con cuerpo de vidrio.

Este mini titulador se suministra completo con todos los materiales necesarios para realizar mediciones de formol en intervalo alto y bajo. Todos los reactivos y soluciones vienen envasados incluyendo los titulantes valorados y la solución de calibración de la bomba. No hay necesidad de material de vidrio adicional o balanzas analíticas.

HI84534-01 **Minititulador de acidez titulable y medidor de pH para vinagre**

El HI84534 es un minititulador automático y pHmetro fácil de usar, diseñado para el análisis rápido y exacto de la acidez total y pH en vinagre que analiza mediante reacción ácido-base mostrando el resultado como ácido acético. El minititulador es la herramienta perfecta para análisis en vinagre debido a su capacidad para eliminar factores subjetivos que incluyen indicadores de color, errores en los cálculos matemáticos o adiciones erróneas de tituladores valorados.



Tituladores

HI931-01 Titulador potenciométrico automático con una bureta

El titulador automático HI931 es la respuesta a sus necesidades de titulación específicas. Al ser completamente personalizable, el HI931 ofrece resultados exactos y una experiencia intuitiva al usuario, todo en un instrumento compacto. Realice una variedad de mediciones con solo presionar un botón, como titulaciones ácido-base, redox y de ion selectivo. Puede comenzar a medir de inmediato, sin la necesidad de comprar actualizaciones adicionales de programación.

- Ocupa poco espacio en el laboratorio por lo que puede optimizar espacio y aumentar su productividad.
- Bomba dosificadora de 40,000 pasos para dosificar volúmenes pequeños de titulante y ayudarlo a alcanzar un punto final exacto y obtener mejores resultados.
- Perfecto para necesidades específicas de titulación.



HI932C1-01 Titulador potenciométrico c/una bomba y una tarjeta analógica. Expandible a dos tarjetas

El titulador automático HI932 es la respuesta a sus necesidades de titulación avanzada. Totalmente personalizable el HI932 ofrece resultados precisos y una experiencia de usuario intuitiva, todo en un paquete compacto. Titule para una variedad de métodos publicados con solo presionar un botón, así como también realice mediciones directas y retrotitulaciones para muestras complejas. Para aquellos que requieren una mayor automatización, empareje su HI932 con el Automuestreador HI922 para obtener los resultados más precisos con el menor esfuerzo.

- Tamaño reducido para que pueda optimizar completamente su mesa de trabajo y aumentar la productividad.
- Reduzca el tiempo de inactividad y aumente la eficiencia cuando realice múltiples análisis vinculados en secuencia.

HI933-01 Titulador Karl Fischer volumétrico

Para profesionales que necesitan una determinación exacta del contenido de agua en el intervalo de 0.01 a 100%, el titulador volumétrico Karl Fischer está diseñado para cumplir sus requerimientos técnicos ofreciendo un costo más bajo. Con funciones de vanguardia en un diseño compacto, este titulador ofrece resultados precisos y requiere menos espacio en el laboratorio. Obtenga las determinaciones exactas del contenido de agua al alcance de un botón. Diseñado para el laboratorio moderno, el titulador Karl Fisher HI933 es perfecto para sus requerimientos de análisis de humedad.

- Su diseño compacto ahorrará espacio en el laboratorio sin comprometer sus resultados.
- Cuerpo durable y resistente a los químicos.
- El sistema de solvente sellado ayuda a mantener el agua fuera del sistema, al mismo tiempo que proporciona una mínima exposición a los reactivos.



Soluciones

Soluciones de calibración de pH



HI7004
Solución de calibración pH 4.01



HI7007
Solución de calibración pH 7.01



HI7010
Solución de calibración pH 10.01



HI7030
Solución de conductividad



HI7036
Solución de calibración TDS



HI70300
Solución de almacenamiento

Soluciones de limpieza de electrodos de uso general



HI7061L
Usos generales



HI7073L
Proteínas



HI7077L
Aceites y grasas

Soluciones específicas de limpieza de electrodos



HI700630P / HI70630L
Solución de limpieza ácida para grasas y grasas cárnicas



HI70631L
Solución de limpieza alcalina para grasa de carne



HI700635P / HI70635L
Solución de limpieza para depósitos de vino (vinificación)



HI700636P / HI70636L
Solución limpiadora para manchas de vino (vinificación)



**HI700640P /
HI70640L**
Solución de
limpieza para
depósitos de
leche



**HI700641P /
HI70641L**
Solución de
limpieza y
desinfección
para productos
lácteos



**HI700642P /
HI70642L**
Solución de
limpieza para
depósitos de
queso



**HI700643P /
HI70643L**
Solución de
limpieza y
desinfección
para productos
de yogur

Otras soluciones de limpieza

**HI700682P /
HI70682L**
Solución de
limpieza para
cerveza y mosto
(fabricación de
cerveza)

HI700683P
Solución de
limpieza para
depósitos de
arroz de sushi

HI700684P
Solución
limpiadora para
depósitos de
pan y masa

HI700685P
Solución de
limpieza para
depósitos de
chocolate

Accesorios

HI181 Mini agitador magnético compacto con soporte de electrodo

Los HI181 son una familia de mini agitadores magnéticos ligeros y económicos con soporte de electrodo integrado. Son fáciles de manejar, requiriendo de muy poco espacio. La instalación se hace sencilla con el brazo del electrodo ajustable que puede contener hasta tres electrodos de 12 mm de diámetro o menos. Los mini-agitadores HI181 están disponibles en 11 colores, lo que facilita su reconocimiento en las mesas de trabajo donde se tienen diversos equipos.



HI181W
Blanco Ártico



HI181F
Azul



HI181K
Naranja



HI181J
Carbón



HI181I
Marfil



HI181C
Azul glaciador



HI181A
Amarillo



HI181M
Verde musgo



HI181E
Verde



HI181L
Lavanda



HANNA instruments **México-Centroamérica-Caribe**

México: contacto@hannainst.com.mx / hannainst.com.mx
Guatemala: hannaguatemala@hannainst.com.gt / hannainst.com.gt
Costa Rica: hannacostarica@hannainst.cr / hannainst.cr
Ecuador: hannaecuador@hannainst.ec / hannainst.ec

