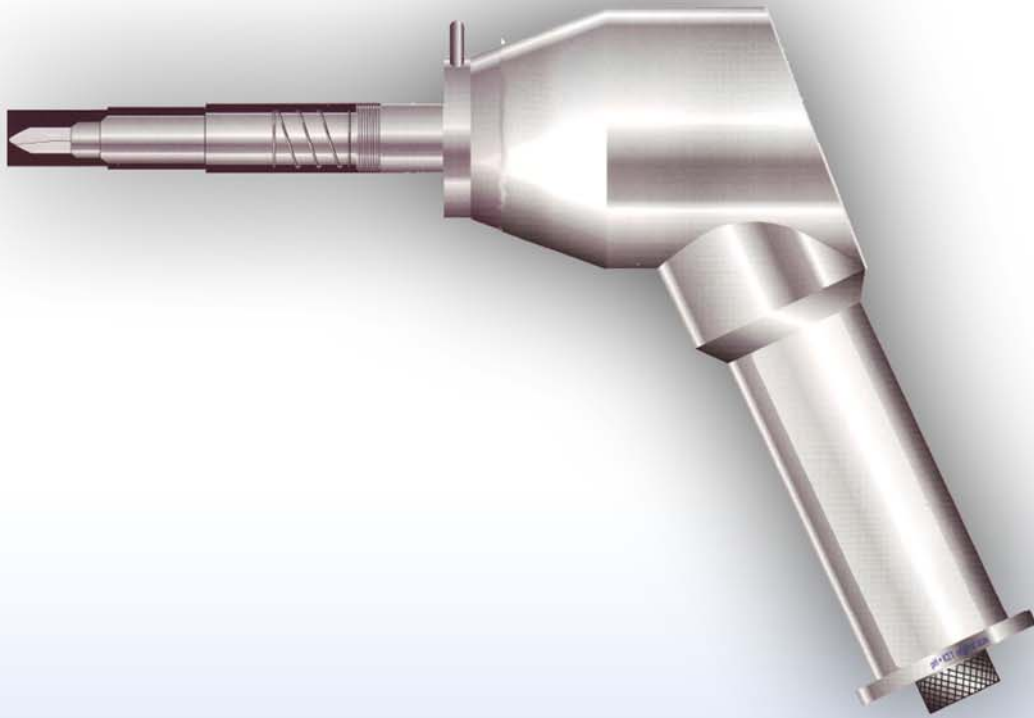


pH*K21

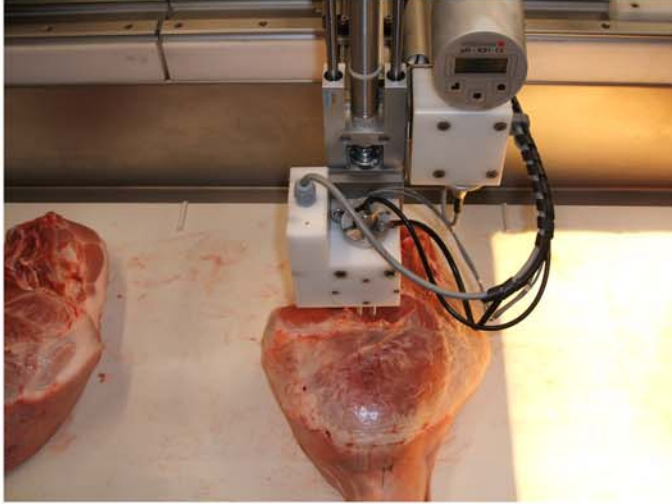
El valor de la carne

El pH es el criterio más importante a tener en cuenta para la clasificación de la calidad y para la toma de decisiones en las líneas de proceso. El pH*K21 permite medir con exactitud el valor de pH de la carne. El electrodo de cristal ha sido diseñado y optimizado para determinar la calidad y destaca por su corto tiempo de respuesta (unos 3 segundos para estabilizar el valor). El electrodo está protegido por un encapsulado de inoxidable que se retrae en el momento de la medida y evita la rotura por una mala manipulación.



La memoria integrada permite almacenar 4000 medidas. Cada registro está formado por 2 medidas (con los valores de fecha, hora, marca y número consecutivo de registro) de, por ejemplo, el pH-1 a 45 minutos post-mortem y el pH-2 a 24 horas post-mortem. El pH-2 queda automáticamente relacionado con el pH-1.

pH*K21



El pH*K21 es altamente eficiente, permite procesar 600 medidas/hora con una autonomía de batería de 10 horas.

Incorpora un puerto RS-232 para comunicarse con una impresora o PC. Esta conectividad facilita la integración en sistemas robotizados de medida de pH como la máquina PH120 de Timpolot.

Su carcasa de aluminio lo hace totalmente impermeable a la humedad y asegura una larga vida de funcionamiento en ambientes agresivos como los de la industria alimentaria.

Su facilidad de uso, la alta capacidad de almacenaje de datos y su fiabilidad lo hace un instrumento imprescindible para la valoración de la calidad de la carne, tanto en mataderos o salas de despiece, como en recepción de materia prima.

Características:

Producción: 600 medidas/horas

Comunicaciones RS-232

Alimentación: 220V AC

Fabricado por NWK-Technology GmbH



Timpolot Aplicació de sistemes
Passeig Sant Roc nº26
17800 Olot
Tel.: +34 687 725 970
Fax.: +34 972 273 409
jordib@timpolot.com
