



HOTELERÍA

-

RESTAURANTE

-

CAFETERÍA

HORECA

CATÁLOGO

Temperatura

La temperatura es un parámetro esencial en la inocuidad de los alimentos, ya sea en su manufactura o almacenamiento. Desde Hanna ofrecemos una amplia variedad de termómetros y otras sondas para aplicaciones específicas que se ajustan a todas las necesidades de medición de temperatura.

Termómetros digitales HI98509/HI98501/HI151



- Manejo intuitivo
- Conformes con análisis HACCP
- Amplia pantalla LCD
- Tecnología CAL Check™
- Sonda en acero inoxidable AISI316
- Protección contra polvo y agua (IP65)

Especificaciones	HI98509	HI98501	HI151
Rango	-50,0 a 150,0°C	-50,0 a 150,0°C	-50,0°C a 220,0°C
Resolución	0,1°C	0,1°C	0,1°C (-50,0 a 199,9°C); 1°C (200°C a 220°C)
Precisión	+/- 0,2°C (-30°C a 120°C); +/- 0,3°C (-50°C a -30°C y 120°C a 150°C)	+/- 0,2°C (-30°C a 120°C); +/- 0,3°C (-50°C a -30°C y 120°C a 150°C)	+/- 0,3°C (-20°C a 90°C); +/- 1% de la escala (-50°C a -20°C y 90°C a 220°C)
Sonda	Sonda de penetración con cable en silicona de 1m	Sonda de penetración incorporada	Sonda de penetración retraible
Baterías	3 x 1.5V AAA; aproximadamente 2 años de uso	CR2032 ion-li; aproximadamente 2000 horas de uso continuo	1,5V AA; aproximadamente 25.000 horas de uso continuo

Termómetros portátiles para la industria de alimentos HI935001/HI935004



- Conformes con análisis HACCP
- Medidores de alta precisión
- Diseño ergonómico
- Medidores con sonda intercambiable
- Indicador de batería restante y alertar por batería baja

- Tecnología CAL Check™

Especificaciones	HI935001	HI935004
Rango	-50,0°C a 199,9°C; 200 a 300°C	-50,0°C a 199,9°C; 200 a 300°C
Resolución	0,1°C (-50,0 a 199,9°C); 1°C (200°C a 300°C)	0,1°C (-50,0 a 199,9°C); 1°C (200°C a 300°C)
Precisión	+/- 0,4°C (-50°C a 300°C)	+/- 0,4°C (-50°C a 300°C)
Sonda	Termocupla de penetración tipo K con cable blanco de 1m	Termocupla de penetración tipo T con cable blanco de 1m
Baterías	1,5V AAA; aproximadamente 35.00 horas de uso continuo	1,5V AAA; aproximadamente 35.00 horas de uso continuo
Tiempo de respuesta	20 segundos	20 segundos

Datalogger de temperatura con soporte para pared HI144



Especificaciones	HI144
Rango	-30,0°C a 70,0°C
Resolución	1°C
Precisión	+/- 0,4°C (-20°C a 60°C); +/- 0,6°C (rango restante)
Registro	Hasta 8000 lecturas
Intervalo de registro	seleccionable, desde 1 minuto a 24 horas
Conectividad a PC	Soporte para conexión con PC HI144002; software HI92144

- Configuración simple
- Registro automático
- Amplia memoria
- Alertas ante valores extremos

Sensor de temperatura CheckFridge HI147



Especificaciones	HI147
Rango	-50,0°C a 150,0°C
Resolución	1°C
Precisión	+/- 0,3°C (-20°C a 90°C); +/- 0,5°C (rango restante)
CAL Check	Manual, al presionar un botón
Sonda de temperatura	Acero inoxidable para propósitos generales con cable de 1m.
Batería	1,5V AAA, aproximadamente 3 años de uso continuo

- Monitoree de manera sencilla la temperatura interna de refrigeradores y congeladores
- Sistema CAL CheckTM para verificar la calibración en cualquier momento
- Sistema BEPS que evita errores por falta de batería
- Amplia pantalla LCD

Termómetro en forma de T HI145



Especificaciones	HI145
Rango	-50,0°C a 220,0°C
Resolución	0,1°C (-50,0 a 199,9°C); 1°C (200 a 220°C)
Precisión	+/- 0,4°C (-20°C a 60°C); +/- 0,6°C (rango restante)
Sonda de temperatura	Acero inoxidable de 125 mm x 5 mm o 300 mm x 5
Batería	1,5V AAA, aproximadamente 10.000 horas de uso continuo

- Botón HOLD para mantener la lectura en pantalla
- Función CAL CheckTM
- Punta de acero inoxidable para fácil inserción
- Amplia pantalla LCD

Termómetro infrarrojo para la industria de alimentos HI99551



Especificaciones	HI99551
Rango	-10°C a 300°C
Resolución	1°C
Precisión	+/- 2% de la lectura o +/- 2°C
Registro	Hasta 8000 lecturas
Intervalo de registro	seleccionable, desde 1 minuto a 24 horas
Conectividad a PC	Soporte para conexión con PC HI144002; software HI92144

- Indicador de batería
- Amplia pantalla LCD
- Función HOLD
- Medición de temperatura superficial no intrusiva

pH

El pH es un parámetro de medición fundamental tanto en agua como en alimentos. Valores inadecuados de pH repercuten de manera negativa en el olor, sabor y claridad del agua potable, además de afectar la capacidad de desinfección vital tanto en aguas potables como en piscinas. De igual modo el entender el pH de los alimentos ayuda a alcanzar sabores y texturas consistentes, ampliar la vida útil de ciertos productos y dar cuenta de diversos procesos biológicos como la fermentación. Por esta razón Hanna ofrece una amplia selección de electrodos que se ajustan a sus necesidades específicas.

Tester de pH HI98100 y HI98129



- Electrodo de pH reemplazable
- Apagado automático
- Indicador de estabilidad
- Amplia pantalla LCD
- Calibración automática
- Diseño a prueba de agua

Especificaciones	HI98100	HI98129
Rango	0.00 a 14.00 pH	pH: 0.00 a 14.00; Conductividad: 0 a 3999 $\mu\text{mS}/\text{cm}$; TDS: 0 a 2000 mg/L; Temperatura: 0.0 a 50.0°C
Resolución	0.01	pH: 0.01; Conductividad: 1mS/cm; TDS: 1 ppm; Temperatura: 0.1°C
Precisión	+/- 0.2 pH	pH: +/- 0.05; Conductividad: +/- 2%; TDS: +/- 2% Temperatura: +/-0.5°C
Calibración	Automática en uno o dos puntos	Automática en uno o dos puntos para pH y un punto para conductividad
Batería	1000 horas de uso continuo	100 horas de uso continuo
Apagado automático	8 minutos, 60 minutos o deshabilitado	

Medidor de pH portátil para alimentos HI99161



- Medidor conforme con el análisis HACCP
- Cuerpo en PVDF grado alimenticio
- Diseño de dos botones amigable con el usuario
- Hasta 1400 horas de uso continuo con 3 baterías AAA

Especificaciones	HI99161
Descripción	sonda pre-amplificada de pH/°T
Referencia / Unión / Electrolito	doble, Ag/AgCl / abierta / viscoleno
Presión máxima	0.1 bar
Rango pH	0 a 12
Temperatura de operación recomendada	0 a 50°C - LT
Punta / Forma	cónica (dia: 6 x 10 mm)
Compensación de °T	automática, desde -5,0 a 105,0°C
Sonda	FC2023
Apagado automático	seleccionable por el usuario: 8 min, 60 mins o deshabilitada

Cloro

El cloro es uno de los desinfectantes más usados en la industria, no solo de la potabilización sino en piscinas y spa. Aun así concentraciones elevadas pueden ser perjudiciales ya sea causando irritación al contacto, o sobre la garganta, pulmones y flora intestinal; por esta razón Hanna te ofrece medidores rápidos e intuitivos, para el control de los niveles de cloro libre y total en muestras de agua.

Checkers de Cloro HI701/HI711



- Medidores digitales
- Pequeño y de gran conveniencia
- Dedicado a un solo parámetro
- Fácil de usar, con más precisión que un test kit

Especificaciones	HI701	HI711
Rango	0,00 A 2,50 ppm	0,00 a 3,50 ppm
Resolución	0,01 ppm	0,01 ppm
Precisión	+/- 0,03 ppm +/- 3% de la lectura	+/- 0,03 ppm +/- 3% de la lectura
Método	Adaptación del USEPA 330.5, método DPD	Adaptación del USEPA 330.5, método DPD
Batería	1.5V AAA	
Apagado automático	3 minutos sin uso, 2 minutos luego de la lectura	

Fotómetros portátiles HI97701/HI97710/97711



- Amplio tamaño de cubetas y filtros de alta calidad
- Sistema óptico de última generación
- Funcionamiento intuitivo con ayuda en pantalla
- Bajo consumo de energía
- Verificación y calibración con estándares NIST
- Alta precisión

Especificaciones	HI97701	HI97710	HI97711
Rango	Cloro Libre: 0.00 a 5.00 mg/L (como Cl ₂)	Cloro Libre y Total: 0.00 a 5.00 mg/L (como Cl ₂)	Cloro Libre y Total: 0.00 a 5.00 mg/L (como Cl ₂); pH: 6.5 a 8.5
Resolución	Cloro Libre: 0.01 mg/L	Cloro Libre y Total: 0.01 mg/L	Cloro Libre y Total: 0.01 mg/L; pH: 0.1
Precisión	Cloro Libre: ±0.03 mg/L ±3% de la lectura	Cloro Libre y Total: ±0.03 mg/L ±3% de la lectura	Cloro Libre y Total: ±0.03 mg/L ±3% de la lectura; pH: ±0.1
Método	Adaptación del USEPA 330.5, método DPD		
Batería	(3) 1.5V AAA; más de 800 mediciones sin retroiluminación		
Apagado automático	Después de 15 minutos por inactividad. (30 minutos antes de realizar una lectura)		

Controladores de pH/ORP para piscinas y spas BL120/BL121



- Bombas peristálticas con control proporcional automático
- Flujo ajustable y protección por contraseña
- Indicadores LED e información GLP
- Salida analógica (4-20 mA) y registro automático
- Pantalla con múltiples opciones de visualización y alarmas programables

Especificaciones	BL120	BL121
Rango	Cloro: 0,00 a 5,00 mg/L ; pH: 0,00 a 14,00; ORP: 0 a 2000 mV; Temperatura: 5,0 a 75,0°C	
Resolución	Cloro: 0,01 mg/L ; pH: 0,01 pH; ORP: 1 mV; Temperatura: 0,1°C	
Precisión	Cloro: +/- 8% o +/- 0,05 mg/L; pH: +/- 0,05; ORP: +/- 1mV; Temperatura: +/- 0,5°C	
Dosificación	Proporcional con set point ajustable y banda proporcional; retraso al iniciar luego de encender el equipo y protección contra sobre dosificación.	
Flujo	Ajustable entre 0,5 y 3,5 L/h	
Salidas	Análógica 4-20 mA (3)	Ajustable entre 0,5 y 3,5 L/h

Controladores de Cloro, pH, ORP y temperatura PCA 3XX



- Bombas peristálticas con control proporcional automático
- Protección Nema 4X y pantalla retroiluminada
- Análisis colorimétrico por el método DPD
- Dos relés de dosificación y salida digital RS385
- Registro de hasta 3500 lecturas
- Sistema de alarmas SPDT con relé

Especificaciones	PCA3XX			
Rango	pH: 0,00 a 14,00; ORP: +/- 2000 mV; Temperatura: -5,0 a 105,0°C			
Resolución	pH: 0,01 pH; ORP: 1 mV; Temperatura: 0,1°C			
Precisión	pH: +/- 0,05; ORP: +/- 5mV; Temperatura: +/- 1°C			
Salidas	Análógica 4-20 mA			
Conexión	Puerto RS485 galvanicamente aislada			
Flujo y presión	100 a 300 mL/min; 0,07 a 4 bar			
Parámetro	PCA310	PCA320	PCA330	PCA340
Cloro Libre y Total	✓	✓	✓	✓
pH		✓	✓	✓
ORP			✓	✓
Temperatura		✓	✓	✓

Minicontroladores de proceso



Hanna Instruments cuenta con muchas opciones para las necesidades específicas de cada cliente, continuación encontrarás algunas:

Código	Nombre
BLXX	Bombas dosificadoras BlackStone
HI93501	Termómetro termistor Foodcare
HI99556	Termómetro infrarojo para la industria de alimentos
HI935007	Termómetro termocupla tipo K Foodcare
HI935008	Termómetro termocupla tipo T Foodcare
HI981032	Tester de pH para quesos
HI981034	Tester de pH para leche
HI981036	Tester de pH para carnes
HI99161	Medidor de pH portátil para alimentos y lácteos
HI98161	Medidor de pH profesional para alimentos
HI83326	Fotómetro multiparámetro para piscinas y spas

- Fáciles de manejar
- Carcasa resistente
- Tamaño compacto
- Sistema de protección de sobredosificación

Especificaciones	BL981411	BL932700
Rango	0,0 a 14,0	+/-1000 mV
Resolución	0,1	1mV
Precisión	+/-0,2	+/-5mV
Calibración	Manual por medio de un trimmer	
Dosificación	ácida o alcalina	Oxidante o reductora

Recuerda que siempre encontrarás ayuda técnica especializada en nuestros asesores o consultores en terreno. Visítanos en nuestra página www.hannacolombia.com o ponte en contacto con la sede más cercana.

Asesoría técnico
comercial



Demostraciones y
pruebas de equipos



Capacitaciones
Certificadas



Stock



Soporte y Garantía





Visita
www.hannacolombia.com.
aquí podrás solicitar tu cotización y
encontrar más productos,
ver el contacto de una oficina local
y descargar manuales de instrucciones
junto con otros de nuestros catálogos.



Nuestras Sedes

Bogotá

(57 1) 5189995
Carrera 98 No 25G-10 Bodega 9

Cali

(572) 3930378
Avenida 4 Norte No. 6n-67 of. 208

Medellín

(57 4) 423 3334
Carrera 48 No. 20 - 34. Torre 1. of.814

Pereira

(576) 3413652
Calle 14 # 23 - 72, Edificio
Alturia Centro de Negocios

Barranquilla

(57 5) 320 1325
Carrera 51B No. 80 - 58 of. 510

Bucaramanga

(57 7) 6452720
Carrera 27 No. 37 - 33 of. 519

Neiva

(57 8) 8667310
Avenida Carrera 15 No 26 - 12 sur Local 2

Hanna Colombia



ventas@hannacolombia.com