

Salinómetro para alimentos SSX-210

salinómetro para determinar el contenido relativo de la sal en alimentos semisólidos / manejo sencillo / de fácil manejo y robusto / sensor fijo / el gusto de los alimentos no se altera

El salinómetro para alimentos SSX-210 sirve para medir el contenido de sal de alimentos semisólidos, como carne, embutidos, quesos, ensaladas, etc. Con el salinómetro se mide la conductividad. El factor importante es que el medio a medir contenga partes de agua. Por tanto, no es posible usar el salinómetro para medir en grasa pura (no contiene agua). Cualquier plato de comida necesita un contenido de sal específico para que sea sabroso. Como el gusto varía de una persona a otra, el usuario deberá hacerse su propia tabla de contenido de sal. Por ejemplo, para la producción de jamón crudo se da con el salinómetro el 86 como valor óptimo de condimento, y por tanto, para la producción posterior se podrá agregar condimento hasta que se alcance ese valor. Sin embargo, los valores indicados no se pueden adaptar de forma directa, pues el contenido de sal depende del producto primario y la receta. Por tanto, la medición con el salinómetro SSX-210 en un embutido le dará un valor relativo, que dependerá de la receta. Este valor relativo lo puede usar en la producción posterior como valor nominal. También debe tener en cuenta que con el uso de vinagre y ácidos no solamente está midiendo la sal, pues tanto el vinagre como los ácidos aumentan la conductividad. Encontrará otros tipo de salinómetro en las páginas [salinómetros](#) y [refractómetros](#). Si tiene alguna pregunta sobre el salinómetro para alimentos, consulte la siguiente ficha técnica o póngase en contacto con nosotros en el número de teléfono 902 044 604 para España, para Latinoamérica e internacional +34 967 513 695 o en el número +56 2 29381530 para Chile. Nuestros técnicos e ingenieros le asesorarán con mucho gusto sobre este salinómetro para alimentos y sobre cualquier producto de nuestros [sistemas de regulación y control](#), [medidores](#) o [balanzas](#) PCE Ibérica S.L.



Salinómetro para alimentos SSX-210

- Determina el contenido relativo de sal en alimentos como carne, embutidos, quesos, ensaladas, etc.
- Permite mantener el gusto de los alimentos
- Manejo sencillo
- De fácil manejo y robusto
- Sensor fijo



Especificaciones técnicas

Rango de medición	0 ... 100
Precisión a 25 °C	±1 dígito
Resolución	1 dígito
Temperatura operativa	10 ... 40 °C
Intervalo de medición	1 a 15 segundo, regulable
Desconexión automática	a los 5 minutos, se puede desactivar
Tipo de protección	IP 54
Dimensiones	100 x 46 x 25 mm
Carcasa	ABS
Sonda	sonda de 2 hilos con electrodos dorados
Cable del sensor	silicona
Peso	aprox. 200 g
Batería	litio 3 V / 1 Ah, tipo CR 2477
Duración	hasta 5 años, depende del uso

Contenido del envío

1 x salinómetro SSX-210 con sonda, 1 x estuche de cuero artificial, 1 x batería e instrucciones de uso

Accesorios opcionales disponibles

- Funda protectora para el salinómetro AG 142
- Estuche de cuero artificial de respuesto AG 120 / EB 10-L
- Ajuste y comprobación de los valores límite del salinómetro (no es posible realizar una calibración ISO)

Aquí encuentra otros productos parecidos bajo la clasificación "Salinómetro":

- [Salinómetro / Tester PCE-CM 41](#)
(salinómetro para LF / TDS y temperatura; compensación autom. de temp.)
- [Salinómetro PCE-SM 11](#)
(salinómetro para determinar el contenido de sal en medios acuosos en % de peso)
- [Salinómetro PCE-PHD1](#)
(salinómetro multifunción para el valor de pH, conductividad, oxígeno y temperatura)





- [Salinómetro HI 9033](#)
(salinómetro para conductibilidad resistente al agua y al polvo con un alto rango de medición)
- [Salinómetro HI 9835](#)
(salinómetro, impermeable al agua, de TDS, NaCl, conductividad y temperatura)
- [Salinómetro HI 993310](#)
(salinómetro especial de la conductividad en suelo y tierra)
- [Salinómetro EC 215](#)
(salinómetro de laboratorio con tecnología de 4 anillos y alta precisión)

Aquí encuentra usted una visión general de [todos los medidores](#) que le ofrece PCE Instruments.

