



Electrodo de pH FOOD



+ swiss hand made

Características principales

Aplicaciones para alimentación, leche, yogurt, cremas, pastas... y en general medios con proteínas

- Rango 0...14 pH
- Temperatura -10...100°C
- Cabezal S7
- Con glicerina para muestras con proteínas

Características técnicas

ELECTRODOS PARA ALIMENTACIÓN	
FOOD	
Para pHmetros	XS, Eutech, Knick, Crison, Hach, Orion, Hanna, Mettler, WTW, Schott, Sartorius
Escala de medida	0...14 pH
Temperatura de trabajo	-10...100 °C
Elemento de referencia	Ag / AgCl encapsulado
Diafragma	3 cerámicos
Electrolito	Glicerina KCl
Membrana	Cilíndrica
Diámetro	12 mm
Material del cuerpo	Vidrio
Inmersión mínima	15 mm
Sensor de temperatura	No
Cabezal o conector	 Cabezal S7
Aplicaciones	Leche, yogurt, zumos, cremas, pastas, masas de pan, lácticos y muestras con proteínas



Como pedirlo

Cat nº	Descripción
G-32200393	Electrodo de pH XS FOOD, rango pH 0...14, temp. -10...+100 °C, cuerpo vidrio, electrolito KCl 3M/Glicerina. Sin cable, cabezal S7. Para medios con proteínas, sueros, leche, zumos, masas de pan etc.