



# 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.