

# Electrodo de pH para Productos Cárnicos con Conector DIN – FC232D

SKU: FC 232D

---

## RESUMEN

El FC232D es un electrodo amplificado de pH de unión simple que tiene un sensor de temperatura incorporado y se conecta al medidor con un conector DIN. El electrodo FC232D presenta un cuerpo plástico de PVDF de calidad alimentaria, un diseño de unión abierta con electrolito de viscoleno en gel, un bulbo de detección hecho de vidrio de baja temperatura y una punta cónica. Esta consideración de diseño es ideal para mediciones de pH en productos de carne. El rango de temperatura de funcionamiento recomendado es desde 0 a 50°C.

### Vidrio para Baja Temperatura

### Cuchilla Perforadora de Acero Inoxidable (opcional)

DESCRIPCIÓN

Electrodo de pH Inteligente, conector DIN.

Recomendado para carnes.

Recomendado para usar con medidor de pH Hi 99163.

ESPECIFICACIONES

Referencia	individual, Ag/AgCl
Unión/ Flujo Velocidad	abierto
Electrolito	viscoleno
Presión Máxima	0.1 barra
Rango	pH: 0 a 12
Temp de Operación Recomendada	-5 a 30°C (23 a 86°F)
Punta/Forma	cónica (6 x 10 mm)
Sensor de temperatura	si
Amplificador	si
Material del cuerpo	PVDF
Cable	7-polos; 1 m (3.3')

Conexión	DIN
----------	-----

## ACCESORIOS

---

Recomendado,para,medidor,usar,Electrodo,Inteligente,conector,carnes

## CÓMO PEDIR

---

Electrodo de pH Inteligente, conector DIN. Recomendado para carnes. Recomendado para usar con medidor de pH Hi 99163.

---

www.hannachile.com Descargado desde: <https://hannachile.com/producto/electrodo-de-ph-para-productos-crnicos-con-conector-din-fc232d/>