

# Electrodo de pH/temperatura para yogur (uso con HI99164)

SKU: FC 213D

---

## RESUMEN

---

FC213D es un electrodo especializado que ofrece numerosas características que mejoran las pruebas de pH para los productores de yogur y está diseñado para usarse con el medidor de cuidado de alimentos HI99164. Un sensor de temperatura integrado permite mediciones de pH con compensación de temperatura sin la necesidad de una sonda de temperatura separada. El contacto entre la gran superficie del bulbo y la muestra de yogur garantiza una calibración y medición estables.

- El cuerpo de cristal es fácil de limpiar.
- Diseño de unión abierta que resiste la obstrucción causada por sólidos a base de yogur.
- Diseñado para medir el pH en yogur con el medidor de cuidado de alimentos HI99164.

## DESCRIPCIÓN

---

El electrodo de pH amplificado FC213D es una sonda especializada que ofrece numerosas características que mejoran las pruebas de pH para los productores de yogur. Un sensor de temperatura integrado permite mediciones de pH con compensación de temperatura sin la necesidad de una sonda de temperatura separada. El bulbo sensor cónico de la sonda garantiza una calibración y medición estables en semisólidos y emulsiones como el yogur.

Una parte integral de cualquier electrodo de pH es la unión de referencia. La unión de referencia es una parte del electrodo que permite el flujo de iones ubicados en la celda de referencia hacia la muestra que se está analizando. Es vital que este flujo se produzca para completar un circuito eléctrico, que finalmente determina el valor del pH. Cualquier obstrucción de la unión impedirá que se complete el circuito, lo que dará como resultado lecturas erráticas o con variaciones constantes. La obstrucción de la unión de referencia es un desafío común al que se enfrentan los productores de yogur, ya que los sólidos lácteos y las proteínas pueden acumularse fácilmente en el electrodo. El diseño de unión abierta del FC213D utiliza un electrolito de referencia de viscoleno que entra en contacto directo con la muestra de yogur. Sin una unión física, el electrodo resiste la obstrucción y continúa proporcionando lecturas precisas y estables.

---

www.hannachile.com Descargado desde: <https://hannachile.com/producto/foodcare-pH-temperature-electrode-for-yogurt-use-with-hi99164/>