

# Electrodo de pH para el cuidado de alimentos para productos lácteos y quesos semicurados – FC250B

SKU: FC 250B

---

## RESUMEN

---

El FC250B es un electrodo de pH de unión única y cuerpo de vidrio que tiene un conector BNC. El diámetro muy pequeño de 4 mm del FC250B está protegido por un cuerpo de vidrio ultradelgado de 150 mm (5,9 ") de largo; un diámetro ideal es para recipientes y tubos de ensayo pequeños. El FC250B también presenta un diseño de unión abierta con electrolito de gel de viscoleno. , una bombilla sensora hecha de vidrio de uso general y una forma de punta cónica. Esta consideración de diseño es ideal para mediciones de pH en quesos, productos lácteos y procesos de control de calidad. El rango de temperatura de funcionamiento recomendado es de 20 a 40 °C.

Cuerpo de vidrio de 4 mm

Punta de vidrio cónica

Cruce abierto

## DESCRIPCIÓN

---

Electrodo combinado de pH de cuerpo largo y delgado, conector BNC.

## ESPECIFICACIONES

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Referencia                           | individual, Ag/AgCl    |
| Unión/ Flujo Velocidad               | abierto                |
| Electrolito                          | viscoleno              |
| Presión Máx                          | 0.1 bar                |
| Rango                                | pH: 0 a 13             |
| Temperatura recomendada de Operación | 20 a 40°C (68 a 104°F) |
| Punta/Forma                          | cónica (3 x 5 mm)      |
| Sensor de temperatura                | no                     |
| Amplificador                         | no                     |
| Material del cuerpo                  | vidrio                 |
| Cable                                | coaxial; 1 m (3.3')    |
| Conexión                             | BNC                    |

## ACCESORIOS

para, Recomendado, productos, lácteos, semi-maduro, queso, delgado, combinado, Electrodo, cuerpo, largo, conector

## CÓMO PEDIR

Electrodo combinado de pH de cuerpo largo y delgado, conector BNC. Recomendado para productos lácteos, queso semi-maduro

