

Electrodo de pH Digital con Cuerpo de PVDF para Productos Lácteos – FC2020

SKU: FC 2020



RESUMEN

El FC2020 es un electrodo de pH digital con cuerpo de PVDF lleno de gel y con un sensor de temperatura incorporado para mediciones de temperatura compensada que tiene un diseño de sonda única. Esta sonda se conecta al medidor con un conector de 3.5 mm. El conector de 3.5 mm es propio de medidores que usan electrodos digitales. El electrodo FC2020 cuenta con un microchip incorporado que almacena el tipo de sensor, el número de serie y la información de calibración. También presenta un diseño de unión abierta con electrolito de viscoleno en gel, un bulbo de detección hecho de vidrio de baja temperatura y una punta con forma cónica. Esta consideración de diseño es ideal para mediciones de pH en muestras como leche, yogur, queso y otros productos en la industria láctea. El rango de temperatura de funcionamiento recomendado es desde 0 a 60 °C.

DESCRIPCIÓN

El FC 2020 es un electrodo de pH digital con cuerpo de PVDF lleno de gel y con un sensor de temperatura incorporado para mediciones de temperatura compensada que tiene un diseño de sonda única. Esta sonda se conecta al medidor con un conector de 3.5 mm. El conector de 3.5 mm es propio de medidores que usan electrodos digitales. El electrodo FC2020 cuenta con un microchip incorporado que almacena el tipo de sensor, el número de serie y la información de calibración. También presenta un diseño de unión abierta con electrolito de viscoleno en gel, un bulbo de detección hecho de vidrio de baja temperatura y una punta con forma cónica. Esta consideración de diseño es ideal para mediciones de pH en muestras como leche, yogur, queso y otros productos en la industria láctea. El rango de temperatura de funcionamiento recomendado es desde 0 a 60 °C.

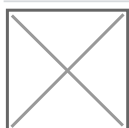
ESPECIFICACIONES

Rango Medición	pH: 0 a 12
Tipo de Celda de Referencia	Doble, Ag/AgCl
Tipo de Unión/Flujo	Abierta
Tipo de Electrodo	Viscoleno
Material del Cuerpo	PVDF
Punta	Cónica (6 x 10 mm)
Matching Pin	No
Presión Máxima	0.1 bar
Rango de Funcionamiento de Temperatura	0 a 60°C (32 a 140°F)
Longitud Total	75 mm / 115.5 mm
Sensor de Temperatura	Sí
Cable	Coaxial; 1 m (3.3')
Tipo de Conector	Conector de 3,5 mm
Amplificador	No
Recomendaciones de Uso	Lácteos

ACCESORIOS

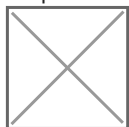
Electrodo de pH Digital con Cuerpo de PVDF para Productos Lácteos **FC 2020**

CÓMO PEDIR



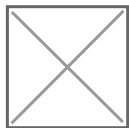
Microchip Incorporado

El microchip incorporado almacena el tipo de sensor, el número de serie y la información de calibración, incluyendo la fecha, hora, desviación, pendiente, condición de la sonda y estándares utilizados. Esta información es recuperada automáticamente por el edge® una vez que el electrodo sea enchufado. La capacidad de transferir información permite el intercambio en caliente de las sondas sin tener que recalibrar. Todas las mediciones de pH se realizan dentro del electrodo y se transfieren digitalmente al medidor. Esto supera cualquier problema de ruido asociado con el sistema de medición analógico tradicional de alta impedancia. El ruido eléctrico puede generarse a partir de un sensor de temperatura incorporado y mientras se trabaja en un ambiente húmedo.



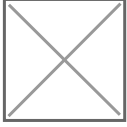
Punta Cónica de Vidrio

El diseño de punta con forma cónica permite la penetración en sólidos, semisólidos y emulsiones para la medición directa del pH en productos alimenticios incluyendo carne, queso, yogur y leche. La punta de vidrio utiliza una formulación especial de vidrio LT con una resistencia inferior de aproximadamente 50 megaohmios en comparación con el propósito general (GP) con una resistencia de aproximadamente 100 megaohmios. Esto es beneficioso ya que muchos productos alimenticios se almacenan a bajas temperaturas. A medida que la temperatura del vidrio disminuye en la muestra, la resistencia del vidrio LT aumentará acercándose a la del vidrio GP a temperatura ambiente. Si usa vidrio GP, la resistencia aumentaría por encima de la resistencia óptima para la entrada de alta impedancia de un medidor de pH.



Referencia de Unión Abierta

Los sólidos suspendidos y las proteínas que se encuentran en los productos alimenticios obstruirán una referencia de unión cerámica convencional. Esta obstrucción impedirá el circuito de medición entre el electrodo indicador y la referencia interna, lo que resulta en un tiempo de respuesta más lento, lecturas erráticas y reemplazo frecuente de electrodos. El diseño de unión abierta consiste en una interfaz de gel sólido (viscoleno) entre la muestra y la referencia interna de Ag/AgCl. Esta interfaz no solo evita que la plata entre en la muestra, sino que también la hace impermeable a la obstrucción, lo que resulta en una respuesta rápida y lecturas estables.



Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico de grado alimenticio que es resistente a la mayoría de los productos químicos y solventes, incluyendo el hipoclorito de sodio. Tiene una alta resistencia a la abrasión, resistencia mecánica y resistencia a la radiación ultravioleta y nuclear. El PVDF también es resistente al crecimiento de hongos.