

Electrodo Digital de pH Foodcare con Cuerpo de Vidrio para Productos Lácteos – FC2100

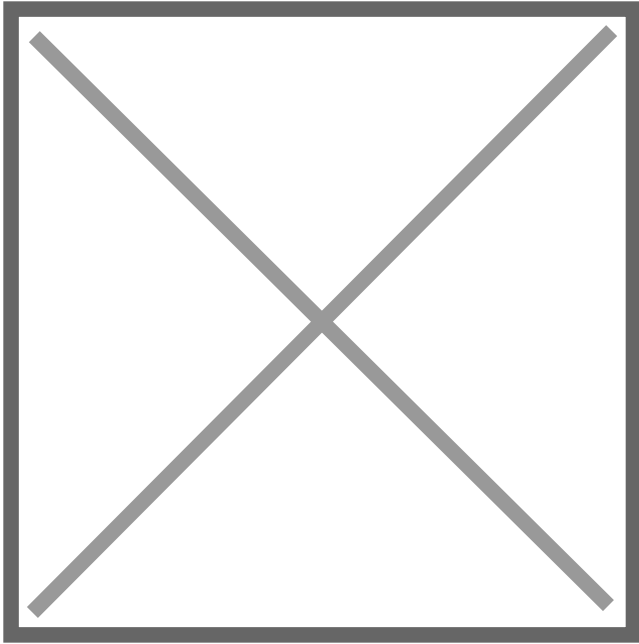
SKU: FC 2100



RESUMEN

El FC2100 es un electrodo digital de pH con cuerpo de vidrio, relleno de gel, con un sensor de temperatura incorporado para mediciones con compensación de temperatura en un diseño de sonda única. Esta sonda cuenta con un conector de 3,5 mm diseñado exclusivamente para ser utilizado con Medidores edge® de Hanna Instruments. El electrodo FC2100 presenta 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 en gel de viscoleno, un bulbo sensor hecho de vidrio de baja temperatura y una punta cónica. Esta consideración de diseño es ideal para mediciones de pH en muestras como leche, yogurt, queso y otros productos en la industria láctea. El rango de temperatura de funcionamiento recomendado es de 0 a 60°C.

- Microchip Incorporado
- Punta Cónica de Vidrio
- Referencia de Unión Abierta



Microchip Incorporado

El microchip incorporado almacena el tipo de sensor, el número de serie y la información de calibración, incluyendo la fecha, la hora, el offset, la pendiente, la condición de la sonda y los estándares utilizados. Esta información es recuperada automáticamente por el edge[®] una vez que el electrodo está 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. Se puede generar ruido eléctrico a partir de un sensor de temperatura incorporado y mientras se trabaja en un ambiente húmedo.

conical tip

Punta Cónica de Vidrio

El diseño de la punta en forma cónica permite la penetración en sólidos, semi sólidos y emulsiones para la medición directa del pH en productos alimenticios como carne, queso, yogurt y leche. La punta de vidrio utiliza una formulación especial de vidrio LT (baja temperatura) con una resistencia más baja de aproximadamente 50 megaohmios en comparación con el vidrio GP (uso general) 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 se acercará a la del vidrio GP. Si usa vidrio GP, la resistencia aumentaría por encima del rango óptimo, lo que daría como resultado una mayor impedancia y finalmente afectaría la medición.

open junction

Referencia de Unión Abierta

Los sólidos suspendidos y las proteínas que se encuentran en los productos alimenticios obstruirán una unión de referencia de cerámica convencional. Esta obstrucción impedirá el circuito de medición entre el electrodo indicador y la referencia interna, lo que resultará 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 ingrese a la muestra, sino que también la hace impermeable a la obstrucción, lo que resulta en una respuesta rápida y lecturas estables.

glass body

Electrodo con Cuerpo de Vidrio

El cuerpo de vidrio del electrodo es adecuado para una amplia gama de aplicaciones debido a su resistencia química. El electrodo de vidrio es compatible con muchos solventes no acuosos y otros químicos agresivos. El vidrio también es resistente a muchas formas de radiación, como la radiación ultravioleta.

ESPECIFICACIONES

Peso	0,34 kg
Marca	Food Care
Brand	Food Care