

Electrodo de pH para Productos Lácteos y Alimentos Semisólidos con Conector DIN – FC202D

SKU: FC 202D



RESUMEN

El FC202D es un electrodo de pH amplificado de unión simple que tiene un sensor de temperatura incorporado y se conecta al medidor con un conector DIN.

El electrodo FC202D presenta un cuerpo plástico de PVDF de calidad alimentaria, una unión abierta con electrolito en gel de viscolene, 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 lácteos, emulsiones, cremas y otras muestras semisólidas. El rango de temperatura de funcionamiento recomendado es de 0 a 50°C.

low temperature glass

Vidrio de Baja Temperatura

pvdf body

Cuerpo de PVDF

open junction

DESCRIPCIÓN

Electrodo de pH Inteligente, conector DIN.

Recomendado para leche, yogur, productos lácteos, carne, alimentos semisólidos

Recomendado para usar con medidor de pH HI 99161.

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	20 a 40°C (68 a 104°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

para,Recomendado,alimentos,semisólidos,medidor,carne,usar,leche,Inteligente,Electrodo,conector,productos,yogur,lácteos

CÓMO PEDIR

Electrodo de pH Inteligente, conector DIN. Recomendado para leche, yogur, productos lácteos, carne, alimentos semisólidos Recomendado para usar con medidor de pH HI 99161.

1 agosto, 2026 - Hanna Chile