

Electrodo de pH para Queso con Cuerpo de Acero Inoxidable y Conector DIN de Conexión Rápida – FC2423

SKU: FC 2423



RESUMEN

El FC2423 es un electrodo de pH con cuerpo de acero inoxidable hecho específicamente para queso que viene con un conector DIN de conexión rápida utilizado por el HI98165 y el HI99165.

El diámetro muy pequeño de 5 mm (0.2") del FC2423 está protegido por un cuerpo de acero inoxidable AISI 316 irrompible que tiene una longitud de 150 mm (5.9"), un diámetro ideal para medir el pH del queso. El FC2423 también cuenta con un diseño de unión abierta con electrolito en gel de viscoleno, un bulbo de detección hecho de vidrio de uso general y una 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 0 a 50°C.

- Cuerpo de Acero Inoxidable AISI 316
- Punta Cónica de Vidrio
- Unión abierta

DESCRIPCIÓN

El electrodo especializado FC2423 ofrece numerosas características que mejoran las pruebas de pH para los productores de queso. La robusta funda de acero inoxidable combinada con la punta de detección cónica permite la penetración en el queso en varios puntos durante todo el proceso de producción. Un sensor de temperatura integrado también garantiza que todas las mediciones de pH se compensen por la temperatura sin la necesidad de una sonda de temperatura separada. Este electrodo está hecho para la medición directa de queso y tiene un diámetro muy pequeño de solo 5 mm (0.2”) para minimizar el orificio dejado.

Cuerpo de Acero Inoxidable

Para ayudar a protegerlo de la rotura, Hanna Instruments fabricó este electrodo con un cuerpo de acero inoxidable irrompible. El acero inoxidable AISI 316 puede soportar concentraciones de cloruro que causan corrosión en otros tipos de aleaciones.

Punta Cónica de Vidrio

El diseño de punta con forma cónica permite la penetración en sólidos, semi sólidos y emulsiones para la medición directa del pH en muestras como el queso.

Sensor de Temperatura Incorporado

Los errores de calibración y medición se eliminan con la Compensación Automática de Temperatura provista por el sensor de temperatura integrado.

Referencia de Unión Abierta

Los sólidos suspensos 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 y da como resultado un tiempo de respuesta más lento, lecturas erráticas y un 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 da como resultado una respuesta rápida y lecturas estables.

Conector DIN de Conexión Rápida

El FC2423 utiliza un conector DIN de conexión rápida. Este tipo de conector solo se puede utilizar con medidores Hanna que acepten un conector DIN de conexión rápida. Otros tipos de conectores disponibles incluyen BNC, tipo tornillo, tipo T y 3.5 mm.

ESPECIFICACIONES

Peso	0,33 kg
Marca	Food Care

Brand	Food Care
-------	-----------

1 agosto, 2026 - Hanna Chile