



Electrodo de pH para mediciones directas de queso – FC242D

Description

Este electrodo especializado ofrece numerosas características que mejoran las pruebas de pH para los productores de queso. La robusta funda de acero inoxidable combinada con la punta sensora cónica permite la penetración en el queso en varios puntos durante el proceso de producción. Un sensor de temperatura integrado también garantiza que todas las mediciones de pH se compensen con la temperatura sin necesidad de una sonda de temperatura independiente.

Cuerpo de acero inoxidable

El cuerpo de acero inoxidable AISI 316 ofrece durabilidad en las instalaciones de producción y puede soportar concentraciones de cloruro que causan corrosión en otros tipos de aleaciones.

electrolito de viscoleno

El electrolito de viscoleno ofrece una interfaz de gel duro entre los componentes internos del electrodo y la muestra que se está midiendo. El electrolito no contiene plata para su uso en productos de queso y no requiere mantenimiento.

Punta de vidrio cónica

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

Vidrio de baja temperatura

El electrodo FC242D utiliza vidrio de baja temperatura (LT) para el bulbo sensor. La punta de vidrio LT es una formulación de vidrio de menor resistencia. A medida que disminuye la temperatura del vidrio sensor, la resistencia del vidrio LT aumentará acercándose a la del vidrio estándar a temperatura ambiente. El FC242D es adecuado para usar con muestras que miden de 0 a 50 °C.

Sensor de temperatura incorporado

Los errores de calibración y medición se eliminan con la compensación automática de temperatura proporcionada por el sensor de temperatura termistor integrado.