

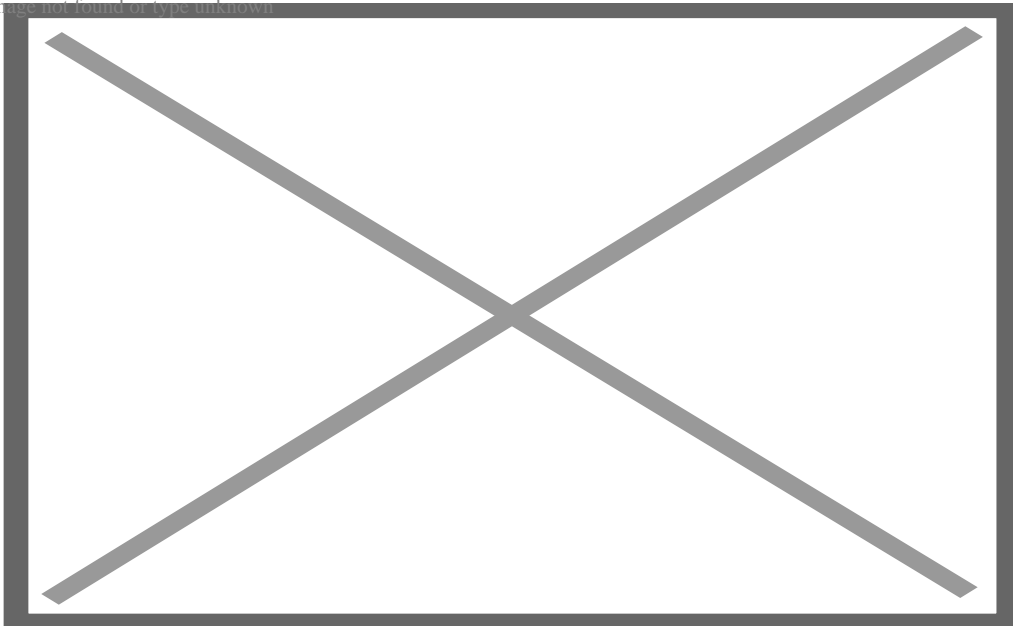


Solución de Limpieza Ácida para Grasas (25 sobres de 20 ml) – HI700630P

Description

La causa más común de las imprecisiones en la medición del pH es un electrodo sucio o que no se limpió correctamente. Esto es muy importante tener en cuenta, ya que durante la calibración, el instrumento asume que el electrodo está limpio y que la curva de estandarización creada durante el proceso de calibración seguirá siendo una referencia válida hasta la siguiente calibración. Los medidores de pH en el mercado actual permitirán un offset de aproximadamente ± 60 mV. El desvío de 0 mV no es inusual, pero idealmente no debería ser mayor que ± 30 mV. El proceso de calibración compensa el cambio en el voltaje de compensación. Si el desplazamiento de mV continúa desviándose y el medidor se calibra con un electrodo sucio, se obtendrán lecturas imprecisas.

Image not found or type unknown



La serie de soluciones de limpieza garantiza la máxima eficiencia y precisión de sus sensores cuando se utiliza para la aplicación que fue designada. La limpieza es una rutina rápida y efectiva que se debe realizar de forma regular como medida preventiva contra el uso de un electrodo sucio y para asegurar que la unión no esté obstruida. La HI700630P es una solución de limpieza hecha específicamente para aplicaciones que implican la medición del pH en carne grasa o solución a base de grasas.

Embalaje con lámina a prueba de luz

- El paquete hermético a la luz ayuda a prevenir la degradación por luz ultravioleta

Sobres de uso único

- Garantiza la calidad y la frescura de la solución

Cada sobre marcado con número de lote y fecha de vencimiento

- Las soluciones de limpieza de Hanna están especialmente formuladas para tener una fecha de caducidad de 5 años a partir de la fabricación para un sobre sin abrir.