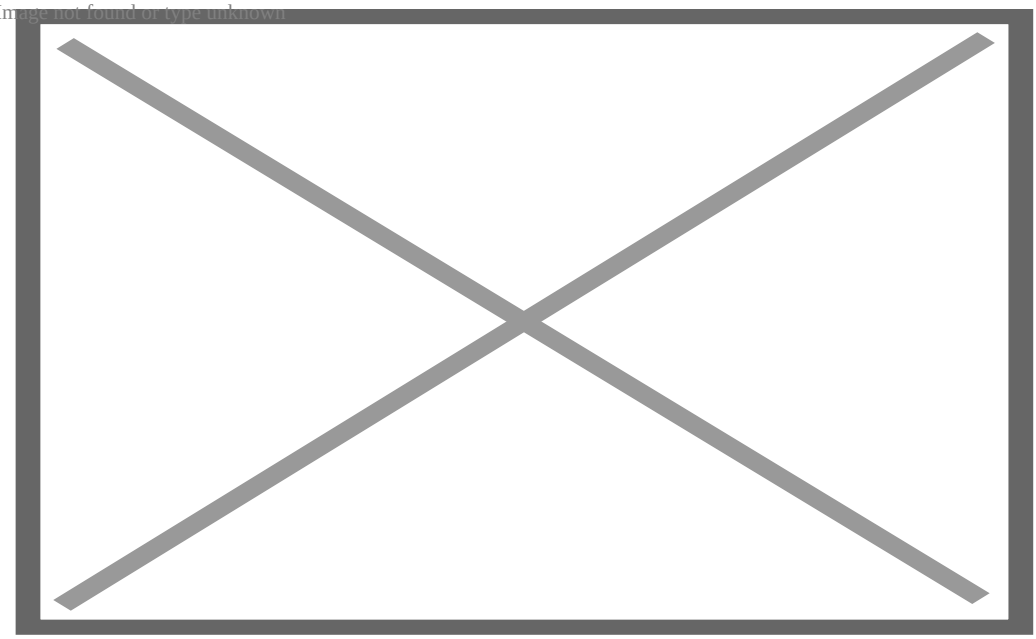
Solución de Limpieza Ácida para Grasas (500 ml) – HI70630L

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 a 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 de ± 30 mV. El proceso de calibración compensa el cambio en el voltaje de compensación. Si el offset 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 HI70630L es una solución de limpieza hecha específicamente para aplicaciones que implican la medición del pH en grasa de carne osolución a base de grasas.

Botella hermética con sello a prueba de manipulaciones

- Garantiza la calidad y la frescura de la solución

Cada botella marcada con el número de lote y fecha de vencimiento

- Las soluciones de limpieza de Hanna están especialmente formuladas para tener una caducidad de 5 años desde la fabricación para una botella sin abrir