

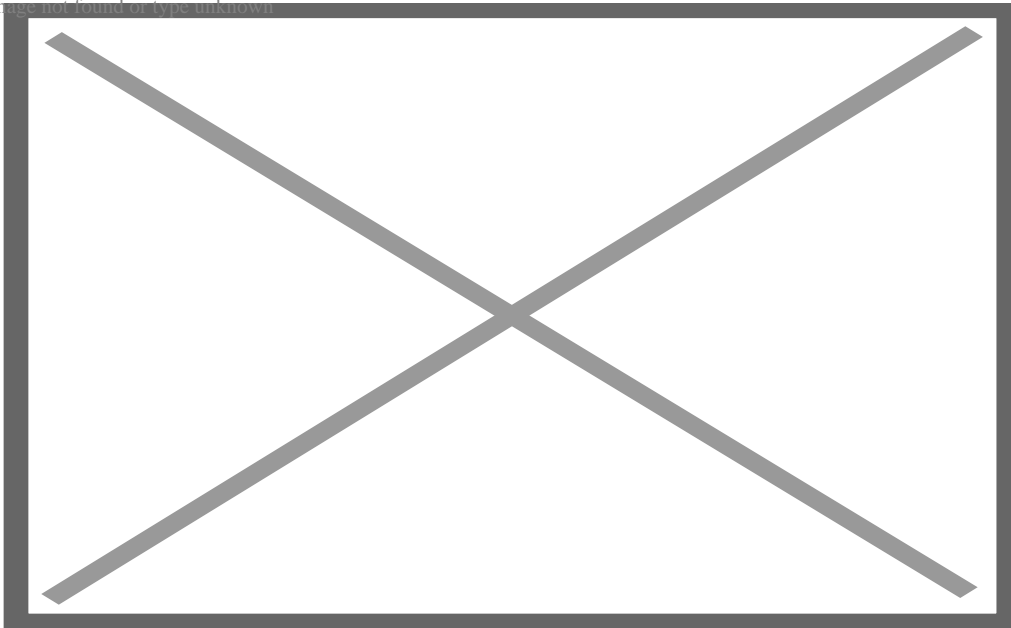


Solución de Limpieza para Depósitos de Queso (25 sobres x 20 mL) – HI700642P

## 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 permiten una desviación de aproximadamente  $\pm 60$  mV. La desviación de 0 mV no es inusual, pero idealmente no debería ser mayor de  $\pm 30$  mV. El proceso de calibración compensa el desvío en el voltaje. Si la desviación de mV continúa 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 HI700642P es una solución de limpieza hecha específicamente para aplicaciones que implican la medición del pH en productos de queso.

### Embalaje a prueba de luz

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

### Sobres de un solo uso

- 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 un vencimiento de 5 años a partir de la fabricación para un sobre sin abrir

### Especificaciones

g/L @ 25°C	1 g/L de fluoruro
Paquete	Frascos
Tamaño	1L
Cantidad	1
Certificado de análisis	Bajo pedido