

FC 200B

Elettrodo pH per uso alimentare, connettore BNC



Descrizione

Elettrodo pH per uso alimentare, giunzione aperta, elettrolita in gel, corpo in PVDF, connettore BNC, cavo da 1 m

Ideale per: latte, prodotti caseari, yogurt, alimenti semisolidi

Approfondimenti:

- [Come è fatto un elettrodo pH](#)
(descrive la struttura di un elettrodo in relazione al suo funzionamento ed alle sue caratteristiche tecniche)
- [Verifica dell'elettrodo pH](#)
(descrive la procedura che permette di verificare lo stato di funzionamento di un elettrodo, per decidere se deve essere sostituito)
- [Pulizia e manutenzione degli elettrodi](#)
(descrive in dettaglio tutte le procedure necessarie per una corretta manutenzione degli elettrodi)
- [Come scegliere un elettrodo pH per applicazioni di laboratorio](#) (tabella per trovare l'elettrodo giusto per ogni applicazione di misura)

Specifiche

Parametro	Valore
Tipo elettrodo:	pH combinato
Tipo connettore:	BNC
Sistema di riferimento:	singolo Ag/AgCl
Giunzione:	aperta
Elettrolita:	viscolene
Pressione max.:	0,1 bar
Scala:	pH da 0 a 12
Temp. di lavoro:	da 0 a 50°C
Temp. consigliata:	da -5 a 30°C (da 23 a 86°F)
Punta:	conica (6 x 10 mm)
Corpo:	PVDF
Cavo:	coassiale; 1 metro di lunghezza
Elettrodo collegato:	FC 200S

Accessori consigliati

Accessori

In dotazione