

Electrodo Digital de pH Foodcare con Cuerpo de Vidrio para Productos de Carne

FC 2320



Descripción

El FC 2320 es un electrodo digital de pH con cuerpo de PVDF, relleno de gel, con un sensor de temperatura incorporado para mediciones con compensación de temperatura en un diseño de sonda única. Esta sonda se conecta al medidor con un conector de 3,5 mm. El conector de 3.5 mm es propio de medidores que utilizan electrodos digitales.

El electrodo FC 2320 presenta un microchip incorporado que almacena el tipo de sensor, el número de serie y la información de calibración. También presenta un diseño de unión abierta con electrolito en gel de viscoleno, un bulbo sensor hecho de vidrio de baja temperatura y una forma de punta cónica. Esta consideración de diseño es ideal para mediciones de pH en muestras como carne y alimentos semi congelados. El rango de temperatura de funcionamiento recomendado es de 0 a 60 °C.

Especificaciones

Nombre de Producto	Electrodo Digital de pH Foodcare con Cuerpo de Vidrio para Productos de Carne - FC2320
Rango Medición	pH 0 a 12
Tipo de Celda de Referencia	Doble, Ag/AgCl
Tipo de Unión/Flujo	Abierta
Tipo de Electrodo	Viscoleno
Material del Cuerpo	PVDF
Punta	Cónica (6 x 10 mm)
Matching Pin	No
Presión Máxima	0.1 bar
Rango de Funcionamiento de Temperatura	0 a 60°C (32 a 140°F)
Longitud Total	36 mm / 164 mm
Sensor de Temperatura	Sí
Cable	Coaxial; 1 m (3.3')
Tipo de Conector	Conector 3.5 mm
Amplificador	No
Recomendaciones de Uso	Propósito específico de la aplicación, carne
Notas	Medidores Compatibles

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

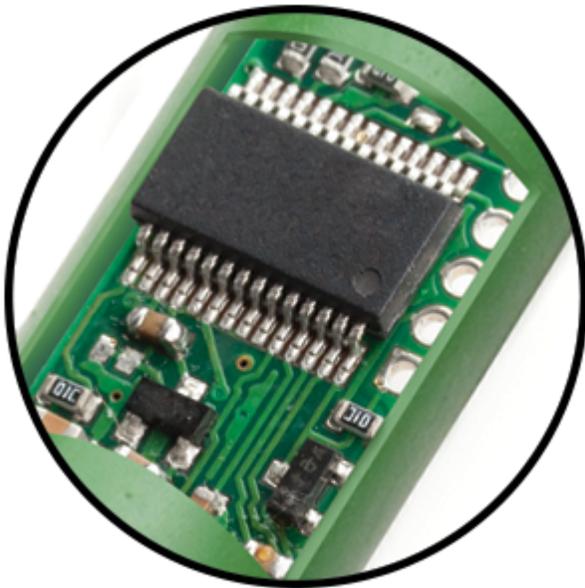
No Especifica

Ventajas

Microchip Incorporado

El microchip incorporado almacena el tipo de sensor, el número de serie y la información de calibración, incluyendo la fecha, la hora, el offset, la pendiente, la condición de la sonda y los estándares utilizados. Esta información es recuperada

automáticamente por el edge® una vez que el electrodo está enchufado. La capacidad de transferir información permite el intercambio en caliente de las sondas sin tener que recalibrar. Todas las mediciones de pH se realizan dentro del electrodo y se transfieren digitalmente al medidor. Esto supera cualquier problema de ruido asociado con el sistema de medición analógico tradicional de alta impedancia. Se puede generar ruido eléctrico a partir de un sensor de temperatura incorporado y mientras se trabaja en un ambiente húmedo.



Punta Cónica de Vidrio

El diseño de la punta en forma cónica permite la penetración en sólidos, semi sólidos y emulsiones para la medición directa del pH en productos alimenticios como carne, queso, yogurt y leche. El FC2320 utiliza la formulación de vidrio de propósito general (GP) de Hanna, que tiene una resistencia de aproximadamente 100 megaohmios. Esto significa que las condiciones de medición son óptimas alrededor de la temperatura ambiente. El uso del vidrio a alta o baja temperatura alrededor de la temperatura ambiente no sería óptimo debido a un tiempo de respuesta prolongado o una vida útil más corta del electrodo.



Referencia de Unión Abierta

Los sólidos suspendidos y las proteínas que se encuentran en los productos alimenticios obstruirán una unión de referencia de cerámica convencional. Esta obstrucción impedirá el circuito de medición entre el electrodo indicador y la referencia interna, lo que resultará en un tiempo de respuesta más lento, lecturas erráticas y reemplazo frecuente de electrodos. El diseño de unión abierta consiste en una interfaz de gel sólido (viscoleno) entre la muestra y la referencia interna de Ag / AgCl. Esta interfaz no solo evita que la plata ingrese a la muestra, sino que también la hace impermeable a la obstrucción, lo que resulta en una respuesta rápida y lecturas estables.



Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico de grado alimenticio que es resistente a la mayoría de los químicos y solventes, incluyendo el hipoclorito de sodio. Tiene alta resistencia a la abrasión, resistencia mecánica y resistencia a la radiación ultravioleta y nuclear. El PVDF también es resistente al crecimiento de hongos.



Cuchilla de Acero Inoxidable

Una cuchilla de acero inoxidable opcional está unida a la sonda para una fácil penetración en la carne, incluso en muestras congeladas. Cortar la carne permitirá que el vidrio de pH y la unión de referencia entren en contacto con la muestra, lo que permite una medición directa del pH sin una preparación de muestra extensa. El FC098 (20 mm; 0.75") y el FC099 (35mm; 1.38") son un conjunto de dos cuchillas de penetración de acero inoxidable para usarse con el FC 2320.



Video

No Especifica