

## Electrodo de pH y temperatura Foodcare para leche (usar con HI98162)

FC1013



## Descripción

El **FC1013** es un electrodo especializado que ofrece numerosas características que mejoran las pruebas de pH para los productores de leche diseñados para ser demandados con el medidor de cuidado de alimentos **HI98162**. Un sensor de temperatura integrado permite mediciones de pH con compensación de temperatura sin necesidad de una sonda de temperatura separada. El contacto entre la gran superficie del bulbo y la muestra de leche garantiza una calibración y una medición estables.

## Especificaciones

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Descripción</b> | Sonda preamplificada de pH/temperatura |
| <b>Referencia</b>  | Doble, Ag/AgCl                         |

|  |   |
|--|---|
| <b>Unión / Tasa de flujo</b>                     | Cerámica, simple / 15-20 µL/h                                 |
| <b>Electrólito</b>                               | KCl 3,5 M   |
| <b>Presión máxima</b>                            | 0,1 bares   |
| <b>Rango</b>                                     | pH: 0 a 13  |
| <b>Temperatura de funcionamiento recomendada</b> | 0 a 80°C (32 a 176°F) - GP                                    |
| <b>Punta / Forma</b>                             | Esférico (diámetro: 7,5 mm)                                   |
| <b>Sensor de temperatura</b>                     | Sí  |
| <b>Amplificador</b>                              | Sí  |
| <b>Material del cuerpo</b>                       | PVDF  |
| <b>Cable</b>                                     | coaxial; 1 metro (3,3')                                       |
| <b>Uso recomendado</b>                           | Industria alimentaria (uso general), leche                    |
| <b>Conexión</b>                                  | Conexión rápida DIN*  |
| <b>Nota especial</b>                             | * Recomendado para usar con medidores de pH HI98162 y HI99162 |

## Accesorios

No Especifica

## Cómo pedir

## Ventajas

**-Cuerpo de PVDF:** El cuerpo de PVDF de calidad alimentaria del FC1013 es químicamente resistente y duradero para mediciones precisas y portátiles.

**-Punta de vidrio esférico:** Una gran superficie proporciona un contacto óptimo entre el bulbo sensor y la muestra de leche acuosa.

**-Sensor de temperatura incorporado: Los errores de calibración y medición se eliminan con la compensación automática de temperatura proporcionada por el sensor de temperatura integrado.**

El **HI98162** utiliza el electrodo de pH amplificado **FC1013** con cuerpo de PVDF. Este electrodo especializado ofrece numerosas funciones que mejoran las pruebas de pH para los productores de leche. Un sensor de temperatura integrado permite mediciones de pH con compensación de temperatura sin necesidad de una sonda de temperatura separada. El contacto entre la gran superficie del bulbo y la muestra de leche garantiza una calibración y una medición estables.

Una parte integral de cualquier electrodo de pH es la unión de referencia. La unión de referencia es una parte del electrodo que permite el flujo de iones ubicados en la celda de referencia hacia la muestra que se está analizando. Es vital que este flujo ocurra para completar un circuito eléctrico, que finalmente determina el valor de pH. Cualquier obstrucción de la unión impedirá que se complete el circuito, lo que dará como resultado lecturas erráticas o que se desvíen constantemente.

La sonda **FC1013** utiliza una cámara de referencia secundaria con una unión externa de cerámica que permite que el electrolito acuoso libre de plata fluya lentamente a través de la frita de cerámica porosa, proporcionando lecturas precisas para muestras acuosas.

El cuerpo duradero de PVDF del **FC1013** garantiza que las mediciones de pH se puedan realizar de forma segura en la granja lechera o en la planta de producción. Los componentes del electrodo también pueden soportar un rango más amplio de temperaturas para permitir la precisión durante etapas como la pasteurización, que requiere calentamiento a temperaturas cercanas a los 72 °C ( 161 ° F ).

## Video

No Especifica