

## Electrodo de pH Inteligente para alimentos semisólidos, DIN

FC 202D



### Descripción

Electrodo de pH Inteligente, conector DIN.

Recomendado para leche, yogur, productos lácteos, carne, alimentos semisólidos

Recomendado para usar con medidor de pH HI 99161.

### Especificaciones

<b>Referencia</b>	Individual, Ag/AgCl
<b>Unión/ Flujo Velocidad</b>	abierto
<b>Electrolito</b>	viscoleno
<b>Presión Máxima</b>	0.1 barra
<b>Rango</b>	pH: 0 a 12
<b>Temp de Operación Recomendada</b>	20 a 40°C (68 a 104°F)
<b>Punta/Forma</b>	cónica (6 x 10 mm)

<b>Sensor de temperatura</b>	si
<b>Amplificador</b>	si
<b>Material del cuerpo</b>	PVDF
<b>Cable</b>	7-polos; 1 m (3.3')
<b>Conexión</b>	DIN

## Accesorios

No Especifica

## Cómo pedir

No Especifica

## Ventajas

No Especifica

## Video

No Especifica