

Kit de prueba para sulfato

HI38000



Descripción

El **HI38000** es un kit de prueba química que utiliza un método turbidimétrico para medir el sulfato. El **HI38000** se suministra completo con todos los reactivos y equipos necesarios para realizar aproximadamente 100 pruebas.

Especificaciones

Método	Turbidimétrico
Rango	20-100 mg/L (ppm)
Menor Incremento	5 mg/L (ppm)
Método químico	Cloruro de bario
# De pruebas	100

Peso	290 g
------	-------

Accesorios

- **HI 38000-10** Reactivo de repuesto para 100 pruebas.

Cómo pedir

El kit de pruebas **HI 38000** viene con 100 paquetes de reactivo de sulfato A, 53 g de reactivo de sulfato B, 10 ml de agente complejante, tubo de ensayo de vidrio de 50 ml, vaso plástico de 50 ml, pipeta plástica de 3 ml y cuchara.

Ventajas

El **HI38000** es un kit de prueba química que determina la concentración de sulfato en dos rangos: 20 a 30 mg/L y 30 a 100 mg/L.

-Reactivos prefabricados para facilitar su uso.

-Indicador visual para una determinación sencilla.

-Todos los reactivos marcados con fecha de caducidad y número de lote para la trazabilidad.

Configuración completa: Todos los materiales necesarios se incluyen con el kit de prueba, como el tubo de ensayo de vidrio, pipeta de plástico, cuchara, botellas de reactivos y paquetes.

Alta resolución

Las lecturas de 20 a 30 mg/L se determinan con una resolución de 5 mg/L.

Las lecturas de 30 a 100 mg/L se determinan con una resolución de 10 mg/L.

Reactivos de reemplazo disponibles: No es necesario comprar un nuevo kit cuando se agotan los reactivos. Se puede pedir el **HI38000-10** para reemplazar los reactivos suministrados con el kit.

Importancia del uso

El sulfato está ampliamente presente en las aguas naturales en diferentes concentraciones. La concentración de sulfato debe mantenerse dentro de un rango estricto para el agua potable, especialmente porque este valor puede ser alto cerca de los puntos de drenaje de la mina. El sulfato también se prueba rigurosamente en la producción de bebidas como la cerveza, debido a su efecto significativo sobre el olor y el sabor.

Video

No Especifica