

Electrodo de pH para Alimentos con Mango Extraíble

FC 2053



Descripción

El electrodo de pH FC 2053 para alimentos de Hanna Instruments con sonda de temperatura incorporada tiene un diseño único que lo separa de otros electrodos de pH utilizados en la medición de productos alimenticios. El FC 2053 presenta un mango extraíble que permite la limpieza de la unión de referencia abierta exterior y la sustitución del electrolito en gel. El mango extraíble permite al cliente eliminar los sólidos atrapados en la superficie de la unión que conducen a la falla y el reemplazo de la sonda.

Especificaciones

Descripción	Electrodo de pH / temperatura con cuerpo de PVDF, punta cónica y mango extraíble
Tipo de Celda de Referencia	Doble

Tipo de Unión/Flujo	Abierta
Tipo de Electrodo	Gel, rellenable
Electrolito Interno	Gel
Material del Cuerpo	PVDF
Tipo de Vidrio	Baja temperatura (LT)
Punta	Cónica
Rango Óptimo de pH	0 a 12
Rango de Funcionamiento de Temperatura	0 a 50°C (32 a 122°F)
Sensor de Temperatura	Incorporado
Tipo de Conector	Conexión rápida DIN
Amplificador	Incorporado
Recomendaciones de Uso	Productos alimenticios sólidos y semi sólidos

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

No Especifica

Ventajas

Existen muchos desafíos para medir el pH de los productos alimenticios. Esto es especialmente cierto para los productos alimenticios que tienen un alto contenido de sólidos que pueden obstruir la unión externa de la celda de referencia. Cada electrodo de pH de vidrio tiene un electrodo de referencia como parte del circuito de medición. La celda de referencia tiene una unión, también conocida como puente de sal, que aísla la porción interna de la celda de la muestra que se está midiendo. Esta unión debe fluir libremente para proporcionar continuidad con la muestra.

Los electrodos de pH estándar utilizan una frita de cerámica porosa para la unión. Cuando la unión se obstruye con sólidos, la continuidad con la muestra se interrumpe y da como resultado lecturas lentas y erráticas. Para superar esto, muchos de los electrodos de pH para alimentos de Hanna utilizan un diseño de unión abierta en el que no hay barrera de cerámica, sino un gel expuesto conocido como Viscoleno. El diseño de unión abierta es resistente a la obstrucción.



El FC2053 es un avance técnico del diseño de unión abierta. El FC2053 tiene un mango extraíble que se utiliza como parte del diseño de unión abierta. Cuando las lecturas se vuelven lentas o erráticas, se retira la funda y se limpia tanto la funda como el vidrio. Después de la limpieza, se agregan unas gotas del gel de relleno HI9071 y se coloca la funda nuevamente en la sonda. Tener una sonda limpia con un electrolito de referencia nuevo mejorará el rendimiento permitiendo una vida útil más larga y costos reducidos asociados con reemplazos frecuentes.

CARACTERÍSTICAS / BENEFICIOS

FC 2053 Sonda de pH / Temperatura para Pruebas de Productos Alimenticios

Funda Extraíble para Limpiar la Referencia Externa - Un problema común al probar productos alimenticios es la obstrucción de la unión de referencia. Cuando esto sucede, el circuito eléctrico desde la sonda indicadora hasta la celda de referencia se interrumpe, lo que resulta en lecturas lentas y erráticas. El FC2053 permite la limpieza de la referencia externa para quitar cualquier sólido / semi sólido que quede atrapado durante la medición.

Electrolito en Gel Reemplazable - El FC2053 se suministra con el electrolito en gel HI9071 para reemplazar el gel que se retira como parte del proceso de desmontaje y limpieza.

Cuerpo de PVDF - El cuerpo de PVDF es un plástico de calidad alimentaria que ofrece durabilidad. El plástico PVDF es resistente al cloro (lejía) que es un químico común utilizado para la desinfección.

Punta Cónica de Vidrio - El diseño con punta cónica permite la penetración en sólidos, semi sólidos y emulsiones para la medición directa del pH en una variedad de productos alimenticios.

Vidrio de Baja Temperatura- El electrodo de pH FC2053 utiliza vidrio de baja temperatura (LT) para el bulbo sensor. La punta de vidrio LT es una formulación de vidrio especial con menor resistencia en comparación con el vidrio de uso general (GP). Este diseño es beneficioso ya que muchos productos alimenticios se almacenan a temperaturas más bajas. A medida que la temperatura del vidrio sensor disminuye, la resistencia del vidrio LT aumentará acercándose a la resistencia ideal del vidrio GP a temperatura ambiente.

Sensor de Temperatura Incorporado - El electrodo de pH FC2053 presenta un sensor de temperatura de termistor incorporado que se encuentra en la punta del electrodo de pH. Un sensor de temperatura de termistor proporciona una lectura de temperatura de alta precisión. La lectura de temperatura es necesaria para compensar las variaciones de temperatura que afectan la respuesta del electrodo. El sensor de temperatura de termistor se encuentra en la punta del bulbo de pH para una medición de temperatura rápida y precisa que impacta el potencial de membrana según la ecuación de Nernst.

Video

[Ver Video](#)