

Electrodo de Punción Milwaukee MA920B/1

Ficha técnica

Descripción

El MA920 es un electrodo de grado alimenticio, diseñado para el uso con los pHmetros MW101 o MW102.

Aplicaciones

Medición del pH en alimentos semi sólidos como quesos, carnes procesadas, sopas, salsas, arroz cocinado, etc.

Características

Su diseño reduce el atascado del electrodo por los sólidos suspendidos y las proteínas que se encuentran en los productos lácteos y alimentos. Esto permite una lectura más estable del pH y reduce el mantenimiento del electrodo.

La punta cónica facilita la penetración de muestras sólidas y semisólidas.

Cuerpo de fluoruro de polivinilideno o PVDF, un plástico de grado alimenticio, resistente a la mayor parte de los químicos y solventes utilizados para limpieza y desinfección en la industria alimenticia, incluido el cloro.

Uso y Cuidado

Los sensores de todos los electrodos pierden sensibilidad con el pasar del tiempo. Para prolongar la vida del electrodo se recomienda:

- Guardarlo hidratado en solución de almacenamiento o buffer. No guardar en agua de canilla o agua destilada.
- Se recomienda almacenar en posición vertical
- Limpiar regularmente el electrodo con solución de limpieza
- Calibración regular del electrodo



Especificaciones

- Rango de pH: 0 a 12
- Rango de temperatura: -5 a 40 °C
- Material de construcción: PVDF
- Electrodo de referencia: Ag/AgCl
- Presión máx.: 0,1 bar
- Diámetro: 6 mm
- Largo: 129 mm
- Largo del cable: 1 m
- Conexión: BNC

Contacto:

LA RAIZ, S.A.
Ruta N°4, Km 3,5
Villa Nueva, CP 5903
Córdoba, Argentina
Tel/Fax: +54 (353) 4912231
Email: info@elquesero.com
Web: www.elquesero.com