

LabSen 821 Elektrode



Hauptmerkmale

- Patentierte Schweizer Sensortechnologie und Materialien
- Speziell entwickelt für proteinhaltige Lösungen (Milch, Sahne, Joghurt, Mayonnaise, Marmelade, BBQ-Sauce, Sirup usw.)
- Halbkugelförmige Glasmembran liefert stabile Messwerte in 15–30 Sekunden, bis zu 10-mal robuster; einsetzbar bis 100 °C
- Silberionenfallen-Referenzsystem + Protelyt-Elektrolyt verhindern Kontamination/Blockade durch Proteine
- Blauer Gel-Elektrolyt, fließt nicht und verursacht keine Luftblasen
- Kompatibel mit allen pH-Messgeräten mit BNC-Anschluss

Technische Daten

Messbereich	(0 ~ 14) pH	Elektrolyt	Protelyte
Empfohlene Einsatztemperatur	(-5 ~ 100) °C	Aufbewahrungslösung	Protelyte
Schaftmaterial	bleifreies Glas	Membranwiderstand	<200MΩ
Glasmembran Typ	S	Elektrodenabmessung	(Ø12×120) mm
Referenzsystem	Silberionenfalle	Anschluss	BNC
Diaphragma	Keramik x 3	Kabel	Ø3mm×1m