

LabSen 823 Elektrode



Hauptmerkmale

- Integrierter Temperatursensor, 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
- Patentierte pH/Temperatur-Kombinationsstruktur – 40% schnellere Temperaturmessung, verbesserte Reaktionszeit und Stabilität
- 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/RCA
Diaphragma	Keramik x 3	Kabel	Ø5mm×1m
Temperaturfühler	NTC 30kΩ		