



Porotrode

Sensor für die pH-Messung
in eiweishaltigen, stark verschmutzten
oder viskosen Proben



HIGHLIGHTS

- Praktisch unempfindlich gegen Verschmutzung
- Spezieller Referenzelektrolyt Porolyt
- Optional mit Temperaturfühler
- Einfache Handhabung dank abnehmbarem Elektrodenkabel

Robust, zuverlässig und besonders einfach in der Handhabung

Die Porotrode eignet sich aufgrund ihres Designs besonders für Messungen in Proben, bei denen eine schnelle Blockierung des Diaphragmas zu erwarten ist.

Der Anwendungsbereich umfasst daher neben Milchprodukten und anderen eiweißhaltigen Lebensmitteln insbesondere stark verschmutzte oder auch viskose Proben.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Praktisch unempfindlich gegen Verschmutzung:** Ein speziell entwickeltes Diaphragma mit Doppelkapillaren wirkt Verblockung entgegen. Dies sorgt für ein rasches Ansprechverhalten und dauerhaft genaue Messergebnisse.
- Spezieller Referenzelektrolyt Porolyt:** Ein KCl-Gel (3 mol/L) stellt einen gleichmässigen Elektrolytausfluss sicher
- Temperaturfühler** für maximale Präzision bei pH-Messung und Titrationen auf einen Endpunkt
- Sehr flexibel:** Einfache Aufbewahrung und schneller Wechsel der Elektrode dank abnehmbarem Elektrodenkabel – auch in der Version mit Temperaturfühler



BESTELLINFORMATION

Instrument
6.00235.600 Porotrode mit Temperaturfühler PT1000 (Steckkopf U)
6.0235.200 Porotrode ohne Temperaturfühler (Steckkopf G)
6.02104.600 Elektrodenkabel Steckkopf U / Stecker P; 0.55 m
6.02104.610 Elektrodenkabel Steckkopf U / Stecker P; 1.5 m
6.02104.000 Elektrodenkabel Steckkopf G / Stecker P; 0.55 m
6.02104.010 Elektrodenkabel Steckkopf G / Stecker P; 1.5 m
6.2318.010 Porolyt KCl-Gel