



# Porotrode

Sensor für die pH-Messung  
in eiweisshaltigen, 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 Titrationsen 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