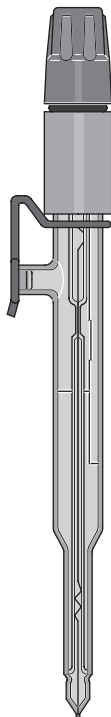


Datenblatt pH-Einstabmeßketten PHEE 112 S

Data Sheet pH-Combination Probes PHEE 112 S



2939/4

Technische Daten

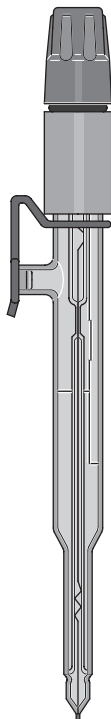
pH-Bereich:	1...12
Temperatur:	0...60 °C
max. Druck:	druckloser Betrieb
Diaphragma:	3 Keramikdiaphragmen
Ableitung:	Ag/AgCl (3 mol KCl/flüssig)
Elektrodenkopf:	Steckkopf SN 6
typische Anwendungen:	pH-Messung in halbfesten oder pastösen Medien, z.B. Lebensmitteln, wie Fleisch, Käse...
Bestell-Nummer:	PHEE 112 S 791094

Technical Data

pH-range:	1...12
Temperature:	0...60 °C
Max. pressure:	Depressurized operation
Diaphragms:	3 ceramic diaphragms
Reference:	Ag/AgCl (3 mol KCl/liquid)
Electrode head:	Push-and-twist connector SN 6
Typical applications:	pH measurement in semi-solid or pasty media e.g. foodstuffs such as meat, cheese...
Order-No.:	PHEE 112 S 791094

Fiche technique des chaînes de mesure de pH à électrode combinée PHEE 112 S

Hoja de datos Medidor de pH PHEE 112 S



2939/4

Caractéristiques techniques

Plage de pH :	1...12
Température :	0...60 °C
Pression max. :	service sans pression
Diaphragme :	3 diaphragmes en céramique
Référence :	Ag/AgCl (KCl 3 mol/liquide)
Tête d'électrode :	tête enfichable SN 6
Applications typiques :	mesure de pH dans des milieux semisolides ou pâteux, p. ex. produits alimentaires tels que viande, fromage...
N° de commande :	PHEE 112 S 791094

Datos técnicos

Gama pH:	1...12
Temperatura:	0...60 °C
Presión máx.:	Servicio sin presión
Diafragma:	3 diafragmas cerámicos
Referencia:	Ag/AgCl (3 mol KCl/líquido)
Cabeza de electrodo:	Enchufable SN 6
Aplicaciones típicas:	Medición de pH en medios semisólidos o pastosos, p.ej. productos alimenticios, p.ej. carne, queso...
Referencia no.:	PHEE 112 S 791094

LENNTECH
WATER TREATMENT Solutions

info@lennotech.com Tel. +31-152-610-900
www.lennotech.com Fax. +31-152-616-289