

Правильний рН-метр та електрод для ваших вимірювальних задач

Огляд оптимальних сфер застосування рН-метрів testo.

рН-метр	 testo 205 (0563 2051)	 testo 206-pH1 (0563 2061)	 testo 206-pH2 (0563 2062)	 testo 206-pH3 (0563 2063)	
Електрод	вбудований	вбудований	вбудований	пластиковий електрод (рН) (0650 2063) 	електрод для харчових продуктів (рН) (0650 0245) 
Сфера застосування					
Проби води	0	✓	0	✓	0
Акваріуми	0	✓	0	✓	0
Пиво, фрукти, соки, вино	0	✓	0	0	0
Масло, йогурт, сир	✓	✗	✓	✗	✓
Білкові середовища	✓	✗	✓	✗	✓
Ґрунт (вологий)	✓	0	✓	0	✓
М'ясо (з проникненням)	✓	✗	✓	✗	✓
Фрукти та овочі (з проникненням)	✓	✗	✓	✗	✓
Джеми, варення	✓	✗	✓	✗	✓
Косметика	✓	✗	✓	✗	✓
Виробництво шкіри	✗	0	✗	0	✗
Молоко	✓	0	✓	0	✓
Солоні рідини	✓	0	✓	0	✓
Басейни	0	✓	0	✓	0
Мило, миючі засоби	✓	0	✓	0	✓
Тісто, хліб	✓	✗	✓	✗	✓
Вимоги					
Граничні значення рН (рН<1, рН>13)	✗	0	✗	0	✗
Температура до +80 °С	✗	0	✗	0	✗

✓ ідеально підходить
 0 умовно підходить*
 ✗ не підходить

* Залежно від застосування, може відбуватися збільшення часу реакції, зменшення точності або пошкодження електрода.