




A megfelelő műszer és elektróda kombinációja az Ön méréseihez igazítva

A táblázat áttekintést nyújt a műszerek és az elektródák alkalmazási területeiről a mérések és a követelmények szerint.

Mérőműszer	 testo 205 (0563 2051)	 testo 206-pH1 (0563 2061)	 testo 206-pH2 (0563 2062)	 testo 206-pH3 (0563 2063)			
Elektróda	Beépítve a műszerbe	Beépítve a műszerbe	Beépítve a műszerbe	Műanyag pH elektróda (0650 2063) 	Üveg pH elektróda (0650 1623) 	Műanyag pH/°C elektróda (0650 2064) 	Élelmiszer pH elektróda (0650 0245) 
Alkalmazási területek							
Szennyvízminták	0	✓	0	✓	0	✓	0
Akváriumok	0	✓	0	✓	✓	✓	0
Sörök, gyümölcslevek, borok	0	✓	0	0	0	0	0
Vaj, joghurt, sajt	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Fehérjeszerű közegek	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Talajminta (szuszpenzió)	✓	0	✓	0	0	0	✓
Hús, átszúrva	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Gyümölcsök, zöldségek, átszúrva	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Lekvárok	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Kozmetikai termékek	✓	✗	✓	✗	0	✗	✓
Bőrkészítmények	✗	0	✗	0	✓	0	✗
Tej	✓	0	✓	0	0	0	✓
Pácok	✓	0	✓	0	✓	✓	✓
Úszómedencék	0	✓	0	✓	✓	✓	0
Szappanok, tisztítószer	✓	0	✓	0	0	0	✓
Kelt tészta, kenyér	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Követelmények							
Extrém pH értékek (pH<1, pH>13)	✗	0	✗	0	✓	0	✗
Akár +80°C-os hőmérséklet	✗	0	✗	0	✓	✗	✗

✓ megfelelő 0 korlátozottan megfelelő* ✗ nem megfelelő

* Az alkalmazási területtől függően lehetséges következmények: megnövelt beállási idő, pontosságbeli fluktuációk, vagy akár az érzékelő károsodása.