

Правильный выбор прибора и электрода для измерения pH

Из этой таблицы вы узнаете, какие приборы и электроды подойдут для ваших измерений и требований

Измерительный прибор	testo 205 (0563 2051)	testo 206-pH1 (0563 2061)	testo 206-pH2 (0563 2062)	testo 206-pH3 (0563 2063)			
	Встроен в прибор	Встроен в прибор	Встроен в прибор	Пластиковый электрод pH (0650 2063)	Стеклоный электрод pH (0650 1623)	Пластиковый электрод pH/°C (0650 2064)	Пищевой электрод pH (0650 0245)
Области применения							
Контроль проб воды	✓	✓	✓	✓	0	✓	0
Аквариумы	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0
Пиво, соки, вино	✓	✓	✓	0	0	0	0
Масло, йогурт, сыр	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Белковые среды	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Почва (суспензия)	✓	0	✓	0	0	0	✓
Мясо проникающим способом	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Фрукты, овощи проникающим способом	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Джемы, варенье	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
Молоко	✓	✓	✓	0	0	0	✓
Рассолы	✓	0	✓	0	✓	✓	✓
Бассейны	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0
Мыло, моющие средства	✓	✓	✓	0	0	0	✓
Тесто, хлеб	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Требования							
Крайние значения pH (pH<1, pH>13)	✓	✓	✓	0	✓	0	✗
Температуры до +80 °C	✓	✗	✗	0	✓	✗	✗

✓ хорошо подходит 0 ограниченно подходит* ✗ не подходит

* В зависимости от вида применения может произойти снижение быстродействия, флуктуации точности или повреждение электрода.