

# De juiste keuze van elektrode en instrument voor uw pH-meting

De tabel geeft een overzicht van de geschiktheid van elektroden en instrumenten voor de betreffende toepassing en eis.

					
Meetinstrument	testo 205 (0563 2051)	testo 206-pH1 (0563 2061)	testo 206-pH2 (0563 2062)	testo 206-pH3 (0563 2063)	
Elektrode	in het instrument geïntegreerd	in het instrument geïntegreerd	in het instrument geïntegreerd	pH-kunststof-elektrode (0650 2063) 	pH-levensmiddel-elektrode (0650 0245) 
Toepassingen					
Bier, fruitsap, wijn	0	✓	0	0	
Eiwithoudende stoffen	✓	-	✓	-	
Melk	✓	0	✓	0	
Boter, yoghurt, kaas	✓	-	✓	-	
Vlees bij insteek	✓	-	✓	-	
Vis bij insteek	✓	-	✓	-	
Vruchten, groente bij insteek	✓	-	✓	-	
Jam	✓	-	✓	-	
Deeg, brood	✓	-	✓	-	
Rijst	✓	-	✓	-	
Cosmetische producten	✓	-	✓	-	
Zeep, detergentia	✓	0	✓	0	
Zwembaden	0	✓	0	✓	
Monsters afvalwater	0	✓	0	✓	
Aquariums	0	✓	0	✓	
Pekel	✓	0	✓	0	
Aarde (suspensie)	✓	0	✓	0	
Lederproductie	-	0	-	0	
Eisen					
Extreme pH-waarden (pH<1, pH>13)	-	0	-	0	
Temperaturen tot +80 °C	-	0	-	0	

✓ zeer geschikt    0 beperkt geschikt\*    - niet geschikt

\* al naargelang de toepassing kunnen langere reactietijden, schommelingen in de nauwkeurigheid of beschadigingen van de elektrode optreden.