

edge用 デジタルpH複合電極 (ハンナ直販サイト)



強酸
強塩基



Soil



Food



Food



Wine



NEW

主な用途	強酸/強塩基 塗料/溶剤/海水 トリス緩衝液 高導電率の試料	油脂/クリーム 土壌ダイレクト 半固形物/乳剤 低導電率の試料	半固形食品 乳製品(ミルク/チーズ/ヨーグルト)	肉/冷凍肉	ワイン/発酵前 のブドウ果汁	皮膚/頭皮 革/布製品
PRポイント	強酸や強塩基用として人気。	土壌や半固形物にも突き刺せる優れたもの。	電極を食品に突き刺すように測定できます。洗浄もしやすい形状です。	ステンレス刃を装着し肉に突き刺し測定。	スリーブ式で液絡部の詰まりを最小限に。	フラット電極を押し当て測定できます。
品番	HI 10430	HI 10530	FC 2020	FC 2320	HI 10480	HI 14140
測定範囲	pH 0~13pH 温度 -5~100℃	pH 0~13pH 温度 -5~100℃	pH 0~12pH 温度 0~60℃	pH 0~12pH 温度 0~60℃	pH 0~12pH 温度 0~80℃	pH 0~12pH 温度 0~50℃
液絡部	セラミック、トリプル	セラミック、トリプル	オープン	オープン	スリーブ	オープン
内部液	KCl3.5M	KCl3.5M	Viscolene	Viscolene	KCl3.5M	Viscolene
交換用内部液	HI 7082	HI 7082	交換不可	交換不可	HI 7082	交換不可
先端部形状	球状	円錐状	円錐状	円錐状	球状	フラット
ボディ材質	ガラス	ガラス	PVDF	PVDF	ガラス	ガラス

※電極のボディ材質はさまざまですが電極先端の感知部はすべてガラス製です。

※すべての電極に関して比較電極は銀/塩化銀で、温度センサーは内蔵しています。

※主に食品用に使用している内部液Viscoleneはゲルに近いもので食品などの測定において安全性が高いという特長があります。



食品用は先端部(ガラス製)が円錐状でサンプルに突き刺して測定ができ、かつ洗浄がしやすい形状です。