

KCph5806型高温灭菌ph电极高温发酵酸度计传感器

产品名称	KCph5806型高温灭菌ph电极高温发酵酸度计传感器
公司名称	昆山乡林自动化设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	PH计:KCph5806
公司地址	千灯镇泰极国际花园3号楼204室
联系电话	0512-57467262 17312693839

产品详情

高温灭菌PH电极 KCph5806

型号：KCph5806

技术参数:

测量范围：0-14pH	温度范围：0-130
耐压：0.6MPa	灭菌温度：130
尺寸：直径12*120、150、225、325、425mm	
插口：S8、VP、K8S、5M螺纹	

KCph5806/K8S/120

KCphH5806/K8S/150

KCph5806/K8S/225

KCph5806/K8S/325

KCph5806/K8S/425

KCph5806/S8/120

KCph5806/S8/150

KCph5806/S8/225

KCph5806/S8/325

KCph5806/S8/425

KCph5806/VP/120/PT1000

KCph5806/VP/150/PT1000

KCph5806/VP/225/PT1000

KCph5806/VP/325/PT1000

KCph5806/VP/425/PT1000

特点：

- 1、采用耐高温凝胶和耐高温固体电介质双液交界结构，电极在不接反压的情况下，耐压0.4MPa。可直接用于温度130 进行灭菌
- 2、无需补充电介质，维护量小
- 3、采用S8、VP、K8S等线缆接口，可与进口品牌非数字电极互换使用
- 4、电极长度有120、150、225、325、425mm可根据需要选用
- 5、与316L不锈钢护套配合使用

适用范围：

生物工程：氨基酸、血制品、基因、胰岛素、干扰素

制药：抗生素、维生素、柠檬酸

啤酒：酿造、糖化、煮沸、发酵、灌装、冷麦汁、脱氧水

食品与饮料：味精、酱油、奶制品、果汁、酵母、糖、饮用水等生物化工过程的在线测量

详情请联系：

联系人：王凤兰

联系电话：173 1269 3839

固定电话：0512-57467262

QQ: 1762732015

E-mail：ksxl_wang@126.com