

Die richtige Elektroden- und Gerätewahl für Ihre pH-Messung

Die Tabelle gibt einen Überblick über die Eignung von Elektroden und Geräten für die jeweilige Messanwendung und Anforderung.

Messgerät	 testo 205 (0563 2051)	 testo 206-pH1 (0563 2061)	 testo 206-pH2 (0563 2062)	 testo 206-pH3 (0563 2063)			
Elektrode	im Gerät integriert	im Gerät integriert	im Gerät integriert	pH-Kunststoff-Elektrode (0650 2063) 	pH-Glas-Elektrode (0650 1623) 	pH/°C-Kunststoff-Elektrode (0650 2064) 	pH-Lebensmittel-Elektrode (0650 0245) 
Anwendungen							
Abwasserproben	0	✓	0	✓	0	✓	0
Aquarien	0	✓	0	✓	✓	✓	0
Bier, Obstsaften, Wein	0	✓	0	0	0	0	0
Butter, Joghurt, Käse	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Eiweißhaltige Medien	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Erdböden (Suspension)	✓	0	✓	0	0	0	✓
Fleisch im Einstich	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Früchte, Gemüse im Einstich	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Konfitüren	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Kosmetikprodukte	✓	✗	✓	✗	0	✗	✓
Lederherstellung	✗	0	✗	0	✓	0	✗
Milch	✓	0	✓	0	0	0	✓
Salzsolen	✓	0	✓	0	✓	✓	✓
Schwimmbäder	0	✓	0	✓	✓	✓	0
Seifen, Detergentien	✓	0	✓	0	0	0	✓
Teig, Brot	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓
Anforderungen							
Extreme pH-Werte (pH<1, pH>13)	✗	0	✗	0	✓	0	✗
Temperaturen bis +80 °C	✗	0	✗	0	✓	✗	✗

✓ gut geeignet
 0 bedingt geeignet*
 ✗ nicht geeignet

* je nach Anwendung kann es zu verlängerten Ansprechzeiten, Genauigkeitsschwankungen oder Beschädigungen der Elektrode kommen.