







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-Lebensmittel-Elektrode (0650 0245) 
Anwendungen					
Bier, Obstsäfte, Wein	0	✓	0	0	0
Eiweißhaltige Medien	✓	✗	✓	✗	✓
Milch	✓	0	✓	0	✓
Butter, Joghurt, Käse	✓	✗	✓	✗	✓
Fleisch im Einstich	✓	✗	✓	✗	✓
Fisch im Einstich	✓	✗	✓	✗	✓
Früchte, Gemüse im Einstich	✓	✗	✓	✗	✓
Konfitüren	✓	✗	✓	✗	✓
Teig, Brot	✓	✗	✓	✗	✓
Reis	✓	✗	✓	✗	✓
Kosmetikprodukte	✓	✗	✓	✗	✓
Seifen, Detergentien	✓	0	✓	0	✓
Schwimmbäder	0	✓	0	✓	0
Abwasserproben	0	✓	0	✓	0
Aquarien	0	✓	0	✓	0
Salzsolen	✓	0	✓	0	✓
Erdböden (Suspension)	✓	0	✓	0	✓
Lederherstellung	✗	0	✗	0	✗
Anforderungen					
Extreme pH-Werte (pH<1, pH>13)	✗	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.