






## انتخاب دستگاه PH درست برای اندازه گیری

### جدول مقایسه PH مترهای برند تستو

دستگاه اندازه گیری							
	testo 205 (0563 2051)	testo 206-pH1 (0563 2061)	testo 206-pH2 (0563 2062)	pH plastic electrode (0650 2063)	pH glass electrode (0650 1623)	pH/°C plastic electrode (0650 2064)	pH food electrode (0650 0245)
الکتروود	integrated in instrument	integrated in instrument	integrated in instrument				
نوع ماده							
نمونه پساب	0	✓	0	✓	0	✓	0
آکواریوم	0	✓	0	✓	✓	✓	0
آبمیوه و نوشیدنی	0	✓	0	0	0	0	0
کره / ماست پنیر	✓	-	✓	-	-	-	✓
محصولات پروتئینی	✓	-	✓	-	-	-	✓
خاک	✓	0	✓	0	0	0	✓
عمق گوشت	✓	-	✓	-	-	-	✓
عمق میوه و سبزیجات	✓	-	✓	-	-	-	✓
مربعا	✓	-	✓	-	-	-	✓
لوازم آرایشی	✓	-	✓	-	0	-	✓
تولید چرم	-	0	-	0	✓	0	-
شیر	✓	0	✓	0	0	0	✓
آب نمک	✓	0	✓	0	✓	✓	✓
استخر شنا	0	✓	0	✓	✓	✓	0
صابون / مواد شوینده	✓	0	✓	0	0	0	✓
خمیر / نان	✓	-	✓	-	-	-	✓
الزامات							
PH مقادیر بالای (pH<1, pH>13)	-	0	-	0	✓	0	-
دما +80 °C	-	0	-	0	✓	-	-

✓ مناسب و خوب بودن   
 0 مناسب بودن محدود\*   
 - مناسب نیست

\* بسته به کاربرد، زمان پاسخ طولانی، نوسانات دقت یا آسیب به الکتروود ممکن است رخ دهد