

Suda Klor Test Kağıdı – 0–200 ppm



Klorla yapılan yıkama ve dezenfeksiyon işlemlerinde yeterli miktarda klor kullanılıp kullanılmadığını kontrol etmek için kullanılır. Ölçüm sayesinde sudaki klor seviyesinin hedef değerin altında mı, uygun aralıkta mı yoksa fazla mı olduğu hızlı şekilde görülür.

Meyve-sebze yıkama suları, gıda üretim prosesleri, klorlu dezenfeksiyon çözeltileri, ekipman ve yüzey yıkama suları ile diğer hijyen uygulamalarında klor konsantrasyonunun kontrolü için uygundur.

Test kağıdı suya temas ettirilir ve oluşan renk, renk skalası ile karşılaştırılarak yaklaşık klor konsantrasyonu belirlenir.

Kullanım Alanları: Meyve-sebze yıkama suları, gıda üretim prosesleri, klorlu dezenfeksiyon suları, ekipman ve yüzey yıkama çözeltileri, üretim ve hijyen amaçlı proses suları.

KULLANIMI:

1. Test kağıdını numuneye daldırın ve hemen çıkarın. Çıkardıktan sonra kesinlikle sallamayınız.
2. Test kağıdını çıkardıktan 5 -10 saniye sonra renk skalası ile karşılaştırma yaparak sonucu okuyunuz.

Ölçüm Aralıkları:

Chlorine (ppm): 0 – 10 – 50 – 100 – 150 - 200

UYARI: Test çubuklarının bulunduğu kutunun kapağını gerekli olmadıkça açmayıp, açıldığında uzun süre açık bırakmayınız.

Serbest Klor Test Kiti- 0,1 - 5 ppm

Düşük seviyelerdeki serbest klor miktarını hassas şekilde ölçmek için kullanılır. İçme ve kullanma suyu, çeşme suyu, proses suyu ve durulama suyu kontrollerinin yanı sıra meyve-sebze yıkama sonrasında olası klor kalıntısının kontrolünde de kullanılabilir.

Gıda ve içecek üretim tesisleri, su arıtma sistemleri, otel ve restoran işletmeleri, endüstriyel mutfaklar ve düşük seviyeli serbest klor takibi gereken uygulamalar için pratik bir kontrol yöntemidir.

Analiz için 10 ml numune alınır, 2 damla reaktif eklenir ve 5 dakika sonra oluşan renk skalayla karşılaştırılarak sonuç değerlendirilir.

Serbest Klor Test Kiti

Ölçüm Aralığı: 0,1–5,0 ppm

Renk Skalası: 0,1 – 0,3 – 0,5 – 1 – 3 – 5 ppm

Kullanım Alanları: İçme-kullanma suyu, çeşme suyu, proses suyu, durulama suyu, meyve-sebze yıkama sonrası kontrol, gıda ve içecek üretimi, su arıtma sistemleri ve genel hijyen kontrolleri.

