REFRAKTOMETER

PCE-032



- **für durchscheinende Säfte, Glühwein und Emulsionen**
- **Messung in % Brix**

Das Refraktometer ist ein präzises Messgerät zur Bestimmung des Zuckergehalts in Lebensmitteln, Getränken und Pflanzen. Unser Refraktometer dient der Qualitätskontrolle von Flüssigkeiten, der Reifeprüfung von Obst sowie der Überwachung der Produktqualität nach der Ernte, während der Verarbeitung und Verpackung. Mit einem Messbereich von 0–32 % Brix und automatischer Temperaturkompensation (10–30 °C) ermöglicht das Refraktometer eine zuverlässige Analyse. Zudem ist das Refraktometer ein wichtiges Instrument für die Emulsions- und Schleiflösungskontrolle. Die Bedienung ist einfach, das Gerät kompakt und die Ablesung erfolgt klar über eine blau-weiße Grenzlinie auf der Mess-Skala.

Spezifikation

Brix	
Messbereich	0 ... 32 %
Auflösung	0,2 %
Genauigkeit	±0,2 %

Allgemeine technische Daten	
Temperaturkompensation	10 ... 30 °C
Schutzklasse (Gerät)	IP20
Betriebsbedingungen	0 ... 50 °C , 0 ... 90 % r. F.
Lagerbedingungen	0 ... 50 °C , 0 ... 90 % r. F.
Abmessungen (L x ø)	172 x 20 mm
Gewicht	260 g