RIFRATTOMETRO

PCE-010



- **Range di misura: **0...10% Brix****
- **Precisione: **± 0,1% Brix****
- **Risoluzione: **0,1% Brix****
- **Da usare per frutta, succo, olio, lubrificante**

Il nostro rifrattometro funziona secondo il principio della rifrazione della luce e consente di determinare in modo rapido e semplice la concentrazione di liquidi come frutta e succhi di frutta, oli, oli da taglio e lubrificanti.

Grazie alla compensazione automatica della temperatura (ATC), il rifrattometro è adatto alla misurazione di emulsioni a bassa concentrazione. Il rifrattometro è facile da usare e calibrare e offre un utilizzo comodo e sicuro grazie all'impugnatura gommata antiscivolo.

Con un campo di misura compreso tra 0 e 10 % Brix e una risoluzione dello 0,1 %, il nostro rifrattometro fornisce risultati affidabili ed è un utile ausilio per il controllo della qualità e il monitoraggio dei processi in molti settori, sia in produzione che in laboratorio.

Specifiche

Brix	
Campo di misura	0 ... 10 %
Risoluzione	0,1 %
Precisione	±0,1 %

Specifiche tecniche generali	
Compensazione della temperatura NUOVO	10 ... 30 °C
Mezzo di misura	Emulsioni a bassa concentrazione
Classe di protezione (dispositivo)	IP20
Condizioni operative	0 ... 50 °C , 0 ... 90 % U.R.
Condizioni di stoccaggio	0 ... 50 °C , 0 ... 90 % U.R.
Dimensioni (L x L x A)	203 x 29 x 29 mm
Peso	285 g

PCE Italia s.r.l.
Via Pesciatina 878 / B-Interno 6
55010 LOC. GRAGNANO - CAPANNORI (LUCCA)
Italy

Telefono: +39 0583 975 114
info@pce-italia.it