REFRACTOMETER

PCE-018



- **voor het afmeten van sappen en wijnen**
- **Zeer gebruiksvriendelijk**
- **Gemakkelijk af te lezen schaal**
- **Meetbereik 0 ... 18 % Brix**
- **onmiddellijk klaar voor gebruik**
- **met prismadeksel**
- **Voor lage concentraties in sappen en wijnen**
- **Meting in % Brix**

Met deze refractometer kunnen metingen snel en nauwkeurig worden uitgevoerd. Om een meting uit te voeren met deze refractometer heeft de gebruiker slechts een paar druppels van de te testen vloeistof nodig. De monstervloeistof kan eenvoudig op de refractometer voor wijn worden aangebracht met behulp van de meegeleverde pipet. Als de refractometer voor sap vervolgens tegen een lichtbron wordt gehouden, kan de gebruiker de % Brix-waarde direct van de schaal aflezen. Deze refractometer kan worden gebruikt om vloeistoffen zoals sappen of wijnen te meten.

De afleesbare schaal van de refractometer heeft een meetbereik van 0 ... 18 % Brix. Met een nauwkeurigheid van ±0,1% Brix en een afleesbaarheid van ±0,1% Brix is het ook een zeer nauwkeurige refractometer voor wijn. De refractometer voor sap kan daarom worden gebruikt voor een breed scala aan meettaken.

Door de eenvoudige bediening en hoge nauwkeurigheid wordt deze refractometer bijvoorbeeld gebruikt in de landbouwindustrie, in onderwijsinstellingen zoals universiteiten of opleidingscentra en in onderzoekslaboratoria.

De refractometer kan ook snel en eenvoudig door de gebruiker worden gekalibreerd. Om een ijking uit te voeren, moet er gedestilleerd water op het meetoppervlak van de refractometer worden gedruppeld. Als de gebruiker nu door het oculair van de refractometer kijkt, kan het punt worden gekalibreerd.

Specificatie

Brix	
Meetbereik	0 ... 18 %
Resolutie	0,1 %
Nauwkeurigheid	±0,1 %

Algemene technische gegevens	
Temperatuurcompensatie	10 ... 30 °C
Beschermingsklasse (apparaat)	IP20
Bedrijfsomstandigheden	0 ... 50 °C , 0 ... 90 % r.v.
Opslagomstandigheden	0 ... 50 °C , 0 ... 90 % r.v.
Afmetingen (L x ø)	172 x 20 mm
Gewicht	260 g