RIFRATTOMETRO

PCE-032



- **Range di misura: **0...32% Brix****
- **Precisione: **± **0,2% Brix******
- **Risoluzione: **0,2% Brix****
- **Per emulsioni, addensanti, colle, vini dolci, succhi traslucidi**

Il rifrattometro è uno strumento di misura preciso per determinare il contenuto di zucchero in alimenti, bevande e piante. Il nostro rifrattometro viene utilizzato per il controllo della qualità dei liquidi, per la verifica della maturazione della frutta e per il monitoraggio della qualità dei prodotti dopo la raccolta, durante la lavorazione e il confezionamento. Con un campo di misura di 0-32 % Brix e la compensazione automatica della temperatura (10-30 °C), il rifrattometro consente analisi affidabili. Il rifrattometro è anche uno strumento importante per il controllo delle emulsioni e delle soluzioni di macinazione. È facile da usare, il dispositivo è compatto e la lettura è chiara grazie a una linea limite blu e bianca sulla scala di misura.

Specifiche

Brix	
Campo di misura	0 ... 32 %
Risoluzione	0,2 %
Precisione	±0,2 %

Specifiche tecniche generali	
Compensazione della temperatura NUOVO	10 ... 30 °C
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 ø)	172 x 20 mm
Peso	260 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