Rifrattometro Ottico Mod. 101 ATC

Scala 0-32 % Brix con compensazione automatica della Temperatura



I rifrattometro è uno strumento che si avvale della scala in gradi Brix (%) e mostra la percentuale del contenuto di solidi solubili di un campione come soluzione acquosa.

L' indice di rifrazione, di un liquido contenente zucchero o altri solidi, è proporzionale alla sua concentrazione.

I rifrattometri manuali sono basati su questo principio. Sono infatti costruiti per misurare, in modo rapido e semplice, la percentuale di zucchero, presente nei liquidi.

Risultano pertanto utili in vari i campi: nelle industrie per il controllo della qualità delle materie prime usate e del prodotto finale per frutta, miele, bevande, succhi ecc. Per i produttori di vino, cantine, laboratori di analisi.

Il rifrattometro mod. 101 ATC ha la **compensazione automatica della temperatura (ATC), quindi non è necessario fare nessuna correzione manuale.**

Per tutti i controlli qualità del settore alimentare, dove è necessario verificare il contenuto di zucchero in succhi di frutta, sciroppi, mosti, latte, bibite.

Idoneo anche per il controllo di lubrificanti ed oli emulsionati.

Caratteristiche Mod. 101 ATC

Accuratezza Brix	**±0,2 %**
Compensazione automatica della temperatura	**Sì °C**
Dimensioni (L x P x A)	170 x 45 x 45 mm
Peso	0.15 kg
Range di misura Brix	**0,00 ... 32,00 % Brix**
Risoluzione Brix	0.2 %

Codice	Descrizione
B4430103	Rifrattometro Ottico Mod. 101 ATC Scala 0-32 % Brix con compensazione automatica della Temperatura