

Rifrattometro Ottico Mod. 102

Scala 28,0-62,0 % Brix

Il 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 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. 102 è particolarmente indicato per le soluzioni ad alto contenuto di zucchero come succhi di frutta concentrati, marmellata, ketchup e miscela d'uovo.

Idoneo anche per il controllo di lubrificanti ed oli emulsionati.

Caratteristiche Mod. 102

Accuratezza Brix	±0,2 %
Dimensioni (L x P x A)	170 x 45 x 45 mm
Peso	0.15 kg
Range di misura Brix	28,0 ... 62,0 % Brix
Risoluzione Brix	0.2 %

Codice	Descrizione
B4430023	Rifrattometro Ottico Mod. 102 Scala 28,0-62,0 % Brix