

Rifrattometro Ottico Mod. 104 per Miele

a tripla scala

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.

Con il rifrattometro mod. 104 a tripla scala potrete con un unico modello fare due controlli sul miele: % zucchero e contenuto d'acqua.

Caratteristiche Mod. 104 Rifrattometro a tripla scala

Accuratezza Be	±0.5
Accuratezza Brix	±0,5 %
Dimensioni (L x P x A)	170 x 45 x 45 mm
Peso	0.15 kg
Range di misura °Be	38 ... 43
Range di misura Acqua	12 ... 27
Range di misura Brix	58 ... 92 % Brix
Risoluzione Brix	0.5 %

Codice	Descrizione
B4430043	Rifrattometro Ottico Mod. 104 per Miele a tripla scala