Rifrattometro Ottico Mod. 104 per Miele

a tripla scala

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.

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