Rifrattometro Portatile MyBrix METTER-TOLEDO

Descrizione aggiuntiva (non modificabile da CRM)

Rifrattometro Portatile MyBrix (30693200) METTER-TOLEDO

La determinazione del contenuto di zuccheri è una procedura comune per stabilire il periodo di raccolta ottimale di frutta e verdura, effettuare ispezioni delle merci in entrata o controllo qualità e del processo nella produzione di succhi, vini, bevande analcoliche e cibo. Grazie al design compatto, robusto e resistente all'acqua, progettato con un intervallo del grado Brix completo (da 0,0 a 95,0 °Brix), il rifrattometro tascabile MyBrix è perfetto per misurare praticamente ogni campione di alimenti e bevande.

Queste caratteristiche rendono MyBrix perfetto per il settore alimentare e delle bevande:

- 10 scale correlate allo zucchero in un solo strumento, tra cui grado Brix, Oechsle, Baumé, HFCS e molte altre
- Intervallo del grado Brix completo (da 0,0 a 95,0 °Brix)
- Misure istantanee e accurate
- Design compatto e leggero
- Grado di protezione IP65 da polvere e fuoriuscite
- Piatto prismatico facile da pulire
- Batteria a lunga durata

Per maggiori informazioni, scaricate la nostra scheda tecnica

per ulteriori info riguardante la scheda tecnica clicca **qui**

SKU: 22.A003.42

Breve descrizione del prodotto:

Rifrattometro Portatile MyBrix (30693200) METTER-TOLEDO

Informazioni aggiuntive:

- Compensazione temperatura (° C): automatica da 5-60°C
- Peso (g): 115 g
- Alimentazione: Batterie 2 da 3V – Autonomia batterie 10.000 letture circa
- Dimensioni (LxPxH mm): 115 x 30 x 54
- Scala di misura: Indice di rifrazione, Brix, HFCS 42/55/90, °Baumè, KMW, Oechsle tedeschi/svizzeri, °Plato, Wort
- Accuratezza Brix (%): 0,2% w/w
- Campo di misura Brix (%): 0-95% p/p
- Indice di rifrazione (nD): da 1,33 a 1,53 – accuratezza ± 0,0003
- Volume minimo di campione: 0,3 ml
- Prodotto padre: 22.A003.42