

RIFRATTOMETRO OTTICO scala 0-80% brix



SOLUZIONI FOODSERVICE

Rifrattometro HB, funzionante secondo il principio della rifrazione della luce attraverso i liquidi. Quando la luce attraversa il liquido, l'angolo di rifrazione viene mostrato sulla scala, indicando la concentrazione delle sostanze nel liquido.

Usato per misurare concentrazioni fluide come il contenuto di zucchero (livello di Brix) di frutti, vegetali, succhi e bevande, grado di umidità del miele, proprietà antigelo, salinità (ecc.) e per rilevare qualità, purezza e presenza di eventuali sofisticazioni in bevande alcoliche, olio, latte, burro. Consigliato anche per l'aceto balsamico, concentrati e rettificati (mcr), gelati e sorbetti a base di frutta, marmellata e sciroppi.

Scale selezionabili da 0 a 80° Brix Scala----- 0-80% Brix Precisione---- 1%

Corpo rifrattometro in metallo. Munito di custodia, pipetta per prelievo liquido, cacciavite per la regolazione e istruzioni d'uso.