

## OPTISCHES REFRAKTOMETER 0-80% Brix-Skala

Universelles Großrefraktometer, mit dem der Zuckergehalt von Produkten aller Art genau bestimmt werden kann. Wählbare Skalen von 0 bis 80° Brix-Skala----- 0-80% Brix-Genauigkeit----- 1%



vedi prodotto online

CODICE: 0542006491080

# SOLUZIONI FOODSERVICE

HB-Refraktometer, das nach dem Prinzip der Lichtbrechung durch Flüssigkeiten arbeitet. Während das Licht die Flüssigkeit durchdringt, wird der Brechungswinkel auf der Skala angezeigt, der die Konzentration der Substanzen in der Flüssigkeit angibt.

Wird zur Messung von Flüssigkeitskonzentrationen wie dem Zuckergehalt (Brix-Wert) von Obst, Gemüse, Säften und Getränken, dem Feuchtigkeitsgehalt von Honig, den Frostschutzeigenschaften, dem Salzgehalt (usw.) und zur Feststellung von Qualität, Reinheit und dem Vorhandensein von Verfälschungen in alkoholischen Getränken, Öl, Milch und Butter verwendet. Auch empfohlen für Balsamico-Essig, Konzentrate und rektifizierte Essige (mcr), Fruchteis und Sorbets, Marmelade und Sirup.

Wählbare Skalen von 0 bis 80° Brix Skala----- 0-80% Brix-Genauigkeit---- 1%

Refraktometer-Metallgehäuse. Im Lieferumfang enthalten sind eine Tragetasche, eine Pipette zur Entnahme von Flüssigkeiten, ein Schraubendreher zur Regulierung und eine Gebrauchsanweisung.