

HI 96821

Réfractomètre numérique compact pour la mesure de concentration de sel



- Grand écran double niveau : gammes sel et température affichées simultanément
- Choix entre 4 unités de mesure pour le sel pour s'adapter à la plupart des mesures pratiquées en industrie agroalimentaire
- Utilisation simple en 3 phases:
 - versez 2 gouttes d'échantillon sur la platine échantillon
 - Appuyez la touche READ
 - Lisez le résultat.
- Mesures de précision en moins de 2 secondes
- Étalonnage simple et rapide: versez quelques gouttes d'eau distillée sur la platine échantillon et appuyez la touche Zéro. C'est terminé !
- Correction de la température automatique : corrige l'influence de la température sur l'indice de réfraction et assure des lectures précises
- Détection d'interférence de lumière parasite externe assurant une haute précision de mesure
- Cellule de mesure fonctionnelle vidange et nettoyage faciles, forme concave facilitant le dépôt de l'échantillon sans risque de débordement
- Platine échantillon en acier inoxydable: permet à la température de l'échantillon de s'ajuster rapidement à celle du prisme garantissant ainsi des mesures précises
- Alimentation par pile facilitant les mesures ambulantes
- Auto-extinction après 3 min de non-utilisation : économie de pile

Ce nouveau réfractomètre numérique séduit par sa simplicité d'utilisation, ses performances et son petit prix. Il a été spécialement élaboré pour répondre aux besoins et exigences de l'industrie agroalimentaire.

Fonctionnant selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction par réflexion, il permet de déterminer avec rapidité et précision la concentration de sel contenu dans des échantillons fluides. Proposé au prix d'un réfractomètre manuel, il permet la lecture directe des valeurs, écartant ainsi toutes les erreurs d'appréciation visuelle liées aux instruments manuels.

Polyvalent, il offre à l'utilisateur un choix de 4 unités de mesure usuelles du sel :

- g/100 g (masse/masse)
- g/100 mL (masse/volume)
- gravité spécifique
- ° Baumé.

Logé dans un boîtier étanche IP65 et robuste, il est parfaitement approprié aux analyses en extérieur et milieux hostiles (humidité, poussière...).

Applications Terrain

Conserveries – Assaisonnements – Fromages – Jus – Saumures - Lait, petit lait – Soupes – Condiments

Spécifications

Gamme	0 à 28 g/100 g 0 à 34 g/100 ml 1,000 à 1,216 S.G. 0 à 26 °Baumé
Gamme température	0 à 80 °C
Résolution	0,1 g/100 g 0,1 g/100ml 0,001 S.G. 0,1 °Baumé
Résolution température	0,1 °C
Exactitude	± 0,2 g/100 g ± 0,2 g/100ml ± 0,002 S.G. ± 0,2 °Baumé
Exactitude température	± 0,3 °C
Correction de température	Automatique, de 10 à 40 °C
Temps de réponse	Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon	2 gouttes
Source lumineuse	DEL jaune
Cellule de mesure	Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silex
Indice de protection	IP 65
Pile(s)	1 pile 9 V
Durée de vie	5000 mesures
Auto-extinction	Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions	192 x 102 x 67 mm
Poids	420 g

A2B-Lab

Rue Ibnou Katir - Résidence El Beida, Imm. B,

Apt. 22 20380 Casablanca - Maroc

Tél: +212 (0)5 22 98 66 19

Email: contact@a2b-lab.ma

