

REFRACTDIG

REFRACTOMETRE DIGITAL

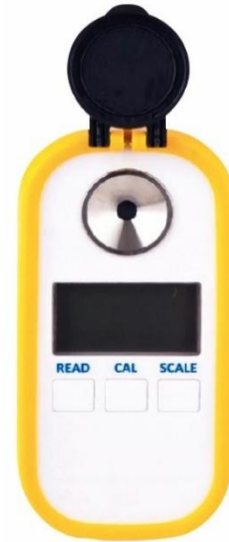


Ce réfractomètre digital Brix 0–50 % permet de mesurer rapidement et avec précision la concentration en sucres dissous dans une grande variété de liquides. Idéal pour les applications en apiculture, brasserie, viticulture ou agroalimentaire, il dispose d'un affichage digital, d'un temps de lecture ultra-rapide de 1,5 seconde et d'une compensation automatique de température.

Compact, étanche (IP65) et facile à utiliser, il s'impose comme un outil fiable pour les applications professionnelles exigeantes.

| APPLICATION

- Agroalimentaire
- Industrie des boissons
- Production de matières premières agricoles



| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fonctionnalités

Unité de mesure	% Brix
Température de référence	20°C
Type de lecture	Lecture numérique
Plage de mesure	0 à 50 % Brix
Précision	± 0,10 %
Temps de mesure	1,5 seconde
Compensation automatique de température (ATC)	Oui, de 10 à 40 °C
Calibration	Fonction de calibration manuelle intégrée

Conditions d'utilisation

Indice de protection	IP 65
Fluides compatibles	Miel, bière, jus de fruits, solutions salines et alcool dilué

Contenu

Dimensions de l'appareil	30 × 40 × 205 mm
Protection	Boîte de transport
Accessoires	- Tournevis d'ajustage - Pipette


Matériaux

Matière du corps	Caoutchouc avec boîtier électronique intégré
------------------	--

Alimentation

Type	1 pile AAA (non incluse)
------	--------------------------

| ACCESSOIRES ET PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

Visuel	Désignation	Référence
	Pile de type AAA alcaline 1.5V	PILEAAA

| NORMES

- Déclaration CE de conformité

| CARACTÉRISTIQUES DE COMMANDE

- Type