

Refractómetro Grados Brix



¿QUÉ MIDE?

Mide el índice de refracción para determinar el % Brix de azúcar en soluciones acuosas. El índice de refracción de la muestra es convertido a % unidades de concentración Brix.

- ◆ Compensación de la temperatura basada en algoritmos en la solución de sacarosa.
- ◆ Rango de 0 a 85% Brix con una precisión de $\pm 0.2\%$

Especificaciones		
	Modelo	HI96801
Contenido de azúcar	Rango	0 a 85% Brix
	Resolución	0.1 % Brix
	Exactitud (25°C / 77°F)	± 0.2 % Brix
Temperatura	Rango	0 a 80° C (32 a 176°F)
	Resolución	0.1 °C (0.1 °F)
	Exactitud (25°C / 77°F)	± 0.3 °C (0.5°F)
Especificaciones adicionales	Compensación de temperatura	Automático entre 10 y 40 ° C (50 a 104 ° F)
	Tiempo de medición	Aproximadamente 1.5 segundos
	Muestra mínima de volumen	100 μ L (para cubrir totalmente el prisma)
	Apagado automático	Después de tres minutos sin uso

USOS

Ideal para pruebas de calidad y mediciones en diversos alimentos como lo son:

- Frutas
- Bebidas energizantes
- Pudín
- Soja
- Leche
- Jugos
- Mermelada
- Miel
- Sopas
- Gelatina
- Tofu
- Condimentos
- Vinos