FICHA TÉCNICA

REFRACTÓMERO DIGITAL

Revisado: 17/04/2019

DESCRIPCIÓN

El *REFRACTÓMERO DIGITAL* es un instrumento que mide de manera fácil los grados BRIX (contenido de azúcar). Es ideal para el adecuado grado óptimo de madurez de una sustancia o el zumo de fruta, garantizando una buena calidad y para controlar el porcentaje de concentración correcto para el control de costos.

CARACTERÍSTICAS

El *REFRACTÓMERO DIGITAL* mide el contenido de azúcar en jugo de fruta, vino, bebida, alimento o mermelada de bajo contenido de azúcar. Posee una pantalla grande digital que muestra los grados Brix, temperatura y nivel de batería, y dos botones. También contiene una pequeña área del sensor que permite la medición de muestras diminutas, aprovechando la muestra disponible. Con respecto a su temperatura, su compensación es automática. Funciona con dos baterías AAA.

USO

Es utilizada por inspectores y excelente en industrias alimentarias, investigación, productores, etc.
Mantener limpio el prisma (sensor), echar 2mml de muestra en el sensor, presionar START y leer los resultados en Brix. Se recomienda seguir las instrucciones del uso previo y el mantenimiento que indica el manual.

CARACTERÍSTICAS	DETALLES
Procedencia	JAPÓN, marca ATAGO
Sensor	Brix
Amplitud	0-53.0%
Precisión	±0.2%
Compensación de temperatura	Automática
Rango de compensación de temperatura	10 a 100°C
Batería	2 baterías AAA
Dimensiones (mm)	53 x 106 x 28
Peso	126 gr
Presentación	Con estuche

Recomendaciones: Esta información se suministra de buena fe, es precisa y confiable según mejor conocimiento, pero debe considerarse solo como una guía en la selección del producto no como garantía de funcionamiento. ▪ MARUPLAST INTERNACIONAL E.I.R.L. declina toda responsabilidad por resultados obtenidos mediante el uso de esta información.

MARUPLAST INTERNACIONAL EIRLTDA
Departamento Técnico