

FICHA TÉCNICA

MEDIDOR BRIX / ACIDEZ

Revisado: 26/11/2024

DESCRIPCIÓN

El medidor de Brix/acidez es específicamente para la medición en cítricos, uvas, tomates, fresas, arándanos, vino, y otras frutas e incluye todo lo necesario para mediciones fáciles, precisas y exactas.

CARACTERÍSTICAS

Medición fácil y rápida del contenido de ácido y azúcar de los productos alimenticios. Método de medición óptica sin reactivos. Diseño compacto y portátil.

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.

CARACTERÍSTICAS	DETALLES		
País	Procedencia: Alemania Origen: Japón		
Marca	ATAGO		
Medición	Brix	Acidez	Temperatura
Rango de medición	0 - 90%	Cítrico (bajo contenido) : 0.10 - 4.00 % Cítrico (alto contenido) : 2.50 - 8.80 % Uva : 0.10 - 4.00 % Tomate : 0.10 - 3.00 % Fresa : 0.10 - 3.50 % Arándanos : 0.10 - 4.00 %	10-40°C
Precisión	±0.2%	±0.1 % (0.1 a 1%)	±1°C
Resolución	0.1%	0.01%	0.1°C
Compensación de temperatura	Automática		
Clase de protección	IP65		
Batería	2 baterías AAA		
Dimensiones (mm)	53 x 31 x 109 mm		
Peso	100 gr		
Presentación	unidad básica, balanza, vaso, cuchara, 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.