



Rifrattometro in scale Brix, Babo e Oechsle con ATC (mod. R2)

Model: 036.001.00130

SKU: 036.001.00130

[Vedi Online](#)

Il rifrattometro R2, creato per lavorare con liquidi a **contenuto zuccherino**, come succhi di frutta, bevande, miele, vino, aiuta a monitorare e controllare la concentrazione di zucchero negli alimenti e nelle bevande. Questo Rifrattometro, fornisce informazioni critiche quando l' utilizzatore ha bisogno di sapere il grado di maturazione di un frutto nei campi, oppure per verificare la qualità del prodotto dopo il raccolto, o controllare la concentrazione di zuccheri durante la produzione e il confezionamento. E' inoltre utilizzato per controllare la **concentrazione di molti fluidi di tipo industriale** (lubrificanti da taglio e liquidi di raffreddamento e risciacquo). Grazie alla funzione ATC (**Automatic Temperature Compensation**) permette di autocompensare la temperatura del campione, come necessario nelle misurazioni frattometriche. Con poche gocce di campione, viene determinata la percentuale di solido disiolto, secondo il principio per cui l'indice di rifrazione di un solido è proporzionale alla sua concentrazione.

Fornitura

Strumento, pompetta, cacciavite, panno pulizia, astuccio in ABS.