

RHB-32S Venta caliente refractómetro portátil de mano

características:

Este tipo de refractómetro es típico para comprobar los jarabes concentrados (especialmente los frutos originales Zumos) y se utiliza principalmente en la elaboración de bebidas. Está diseñado para perfeccionamiento de 0-32% Brix. También se puede utilizar para comprobar los líquidos relacionados con el azúcar (jugo de frutas, bebidas soft-, vino, miel), ayudar a monitorear para controlar las concentraciones de azúcar en alimentos y bebidas. ATC significa "compensación automática de temperatura".

sepcifications:

Rango de la escala 0 - 140 ° Oe

0-27 KMW (Babo)

0 -32% Brix (Sacch.)

Escala mínima: 1 ° Oe

0.2KMW

0,2% Brix

Precisión: ± 1 ° Oe

± 0.2 KMW

$\pm 0,2\%$ Brix

TAMAÑO: Ø24.5X170mm,

Peso: 0.13kg