RHB-32S Venta caliente refractómetro portátil de mano

caracteristicas:

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
± 0.2KMW
± 0,2% Brix
TAMAÑO: Ø24.5X170mm,
Peso: 0.13kg