

Refractómetro óptico AT-MASTER



Descripción General

Está diseñado para probar profesionalmente la concentración de muchos tipos de soluciones como: miel, mermeladas, jarabes, productos de confitería, leche de Soya, condimentos, sazones, catsup, varias salsas, salsas de soya, Vino (uvas, extracto de uvas), Bebidas (jugo de frutas, refrescos, gaseosas), Cocina (diferentes tipos de sopas y salsas), Agricultura.

Especificaciones Generales

	MASTER-T (No.Cat.2312)	MASTER-2T (No.Cat.2322)	MASTER-3T (No.Cat.2332)	MASTER-4T (No.Cat.2342)	MASTER-53T (No.Cat.2352)	MASTER-10T (No.Cat.2372)	MASTER-20T (No.Cat.2382)
Rango de medida	Brix 0.0 a 33.0%	Brix 28.0 a 62.0%	Brix 58.0 a 90.0%	Brix 45.0 a 82.0%	Brix 0.0 a 53.0%	Brix 0.0 a 10.0%	Brix 0.0 a 20.0%
	(Compensación Automática de Temperatura)						
Escala mínima	Brix 0.2%				Brix 0.5%	Brix 0.1%	
Precisión de la medida	Brix ± 0.2% (10 a 30 C)	Brix ± 0.2% (10 a 40 C)	Brix ± 0.2% (10 a 40 C)		Brix ± 0.5% (10 a 30 C)	Brix ± 0.2% (10 a 30 C)	
Repetición	Brix ± 0.1%				Brix ± 0.25%	Brix ± 0.1%	
Peso y dimensión	3.2 x 3.4 x 20.3 cm, 155 g		3.2 x 3.4 x 16.8cm, 130 g			3.2 x 3.4 x 20.3 cm 155g	3.2 x 3.4 x 20.7 cm, 165g