



# Réfractomètre Abbe ABBE-REF 1



## ABBE-REF 1

Avec le réfractomètre Abbe vous avez dans vos mains un appareil de table pour déterminer d'une façon rapide et précise le taux de réfraction  $n_D$  entre 1,300 et 1,700 ainsi que le contenu en sucre de liquides, dispersions, émulsions ... et autres substances translucides. En utilisant le thermomètre fourni avec le réfractomètre, vous pourrez déterminer le taux de réfraction pour une plage de température de 0 ... 70 °C. Pour la thermorégulation, le réfractomètre possède, des deux côtés du support du prisme supérieur et inférieur, des adaptateurs pour tuyauteries d'eau, qui permettent de contrôler la température grâce à des thermostats externes. Vous pourrez ainsi utiliser le réfractomètre Abbe pour la détermination précise du contenu en sucre dans une plage de 0 ... 95% (1.333 ... 1.531). Mais la zone d'application est beaucoup plus vaste : la mesure et l'analyse de graisses, huiles, peintures, revêtements, substances chimiques, alcool et dissolvants.

- ▶ Usage facile
- ▶ Taux de réfraction et contenu en sucre
- ▶ Solide carcasse fondue
- ▶ Appareil de table (également en usage portable)
- ▶ Haute résolution
- ▶ Usages multiples
- ▶ Thermomètre adaptable

---

**Especificaciones técnicas**

---

**Plages de mesure**

---

Taux de réfraction	1,300 ... 1,700 nD
Contenu en sucre	0 ... 95 %

---

**Résolution**

---

Taux de réfraction	0,0002 nD
Contenu en sucre	0,25 %

---

**Précision**

---

- Taux de réfraction	± 0,0002 nD
- Contenu en sucre	± 0,25 %

---

Indicateur	Echelle divisée - Partie supérieure % Brix - Partie inférieure taux de réfraction nD
------------	--

---

Poids	3 kg
-------	------

---

---

**Contenu de livraison**

---

1 x Réfractomètre

---

1 x Tournevis

---

1 x Thermomètre adaptable

---

1 x Notice d'emploi

---

Sous réserve de modifications