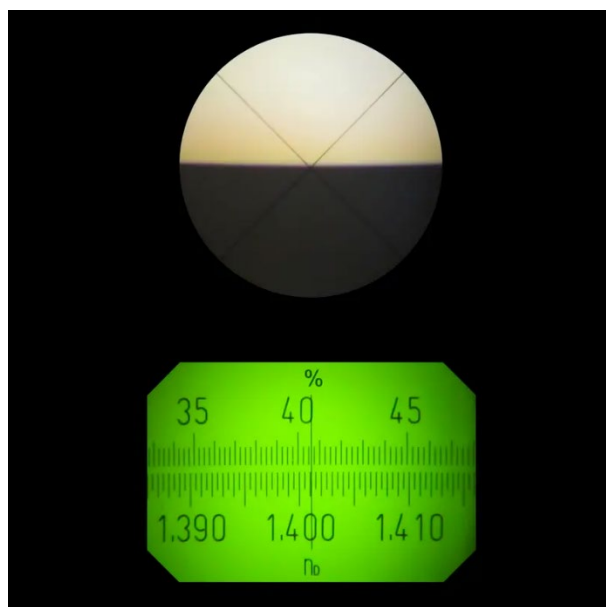


Rifrattometro Abbe PCE-ABBE-REF2



Rifrattometro Abbe per la misurazione precisa dell'indice di rifrazione e del contenuto di zucchero / Termometro incluso / Possibilità di termoregolazione del supporto del prisma / Per l'analisi di grassi, vernici, rivestimenti, alimenti e sostanze chimiche

Con il rifrattometro Abbe vi doterete di un dispositivo da tavolo per determinare in modo rapido e preciso l'indice di rifrazione n_D tra 1,300 e 1,700. Il rifrattometro di Abbe misura anche il contenuto di zucchero di liquidi, dispersioni, emulsioni... e altre sostanze traslucide. Utilizzando il termometro fornito con il rifrattometro, sarà possibile determinare l'indice di rifrazione per un range di temperatura di 0 ... 70 °C.

Per la termoregolazione, il rifrattometro presenta sui due lati del supporto del prisma superiore e inferiore degli adattatori per tubi dell'acqua che consentono il controllo della temperatura tramite termostati esterni. In tal modo è possibile utilizzare il rifrattometro di Abbe per la determinazione precisa del contenuto di zucchero in un range di 0 ... 95% (1,333 ... 1,531). Ma il campo di applicazione è molto più ampio: la misurazione e l'analisi di grassi, oli, vernici, rivestimenti, alimenti, prodotti chimici, alcool e solventi.

- ▶ Funzionamento semplice
- ▶ Indice di rifrazione e contenuto di zucchero
- ▶ Solida struttura in ghisa
- ▶ Dispositivo da banco (anche per uso portatile)
- ▶ Alta risoluzione
- ▶ Utilizzo multiplo
- ▶ Termometro a vite

Specifiche tecniche

Range di misura

Indice di rifrazione 1,300 ... 1,700 nD

Risoluzione 0,0005 nD

Precisione $\pm 0,0005$ nD

Range di misura

Contenuto di zucchero 0 ... 95%

Risoluzione 0,25%

Precisione $\pm 0,25\%$

Indicatore Scala divisa (parte superiore % Brix / parte inferiore indice di rifrazione nD)

Peso 3 kg

Informazioni supplementari

Manuale



Certificato CE



Altre informazioni sul prodotto



Specifiche soggette a modifiche