

Refractómetro digital °Brix



¡Llévate el refractómetro HI96801 por 230€ (habitual 260€) hasta el 31/08/2025!

Medidor digital de azúcar expresado en Grados Brix diseñado para la industria alimentaria, del vino o agricultura. Con solo 2 botones y con un tiempo de respuesta de 1,5 segundos, mide con precisión el contenido de azúcar y temperatura de alimentos.

- 0 a 50° Brix (HI96811)
- 0 a 85° Brix (HI96801)
- Tamaño de la muestra: 2 gotas (100 µl)
- Compensación automática de temperatura

El refractómetro **HI96811** se suministra completo con pipeta, pila de 9 V y manual de instrucciones.

El refractómetro **HI96801** se suministra completo con pipeta, pila de 9 V y manual de instrucciones.

El refractómetro **HS96801CER** se suministra con todo lo incluido en HI96801 y además, con CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN trazable a NIST en 2 puntos (12.5 y 50° Brix).

Referencia: -

Rango de contenido de azúcar	0 a 85° Brix
Resolución de contenido de azúcar	0.1° Brix
Exactitud del contenido de azúcar (a 25°C /± 0.2° Brix 77°F)	
Rango de temperatura	0 a 80 ° C (32 a 176 ° F)

Resolución de temperatura	0.1 ° C (0.1 ° F)
Exactitud de la temperatura	± 0.3 ° C (± 0.5 ° F)
Compensación de temperatura	Automático entre 10 y 40 ° C (50 a 104 ° F)
Tiempo de medicion	aproximadamente 1,5 segundos
Volumen de muestra mínimo	100 µL (para cubrir el prisma totalmente)
Fuente de luz	LED amarillo
Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y cristal prisma de pedernal.
Apagado automático	después de tres minutos de inactividad
Grado de protección	IP65
Tipo de batería / Vida útil	9V / aproximadamente 5000 lecturas
Dimensiones y peso	192 x 102 x 67 mm / 420 g
Información sobre pedidos	HI96801 se suministra con batería y manual de instrucciones.