Refractómetro digital para fabricación de cerveza

El refractómetro digital de Hanna para la elaboración de cerveza HI96841 mide el contenido de azúcar del mosto y lo convierte en ° Plato con solo presionar un botón. El refractometro HI96841 es resistente para el uso en un entorno de elaboración, rápido (respuesta de 1,5 segundos), fácil de usar / limpiar y con una precisión de ± 0.2 ° Plato con compensación de temperatura automática.

• Tamaño de la muestra: 2 gotas (100 µl)

• Compensación automática de temperatura

• Tiempo de respuesta rápido, 1,5 segundos

El refractómetro HI96841 se suministra completo con pipeta, pila de 9 V y manual de instrucciones.

NOTA Para uso en fabricación de cerveza, previo a la fermentación, ya que el alcohol interfiere en la medida.

Referencia: -

Rango de contenido de azúcar	0 a 30 ° Plato
Resolución de contenido de azúcar	0.1 ° Plato
Precisión del contenido de azúcar (@ 25ºC)	± 0.2 ° Platón
Rango de temperatura	0 a 80 ° C
Resolución de temperatura	0.1 ° C
Exactitud de la temperatura	± 0.3 ° C

Compensación de temperatura	automático entre 10 y 40 ° C
Tiempo de medición	aproximadamente 1.5 segundos
Volumen mínimo de muestra	100 ?L (para cubrir el prisma totalmente)
Fuente de luz	LED amarillo
Celda de muestra	anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio de sílex
Apagado automático	después de tres minutos de inactividad
Grado de protección	IP65
Tipo de batería / vida	9V / aproximadamente 5000 lecturas
Dimensiones y peso	192 x 102 x 67 mm / 420 g
Información sobre pedidos	HI96841 se suministra con pipeta, batería de 9V y manual de instrucciones.
Garantía	2 años