

Réfractomètres numériques compacts mesure de la concentration de sel

- ▶ fonctionnent selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction par réflexion
- ▶ choix des unités de mesure
- ▶ compensation automatique de la température



- grand écran LCD, affichage simultané : concentration de sel et température
- réponse en moins de 1,5 secondes
- étalonnage simple et rapide
- correction automatique de la température
- détection d'interférence de lumière parasite externe
- prisme en verre de silicium
- platine de mesure en acier inox, vidange et

nettoyage faciles, forme concave facilitant le dépôt de l'échantillon sans risque de débordement, permet à la température de l'échantillon de s'ajuster rapidement à celle du prisme

- volume minimum d'échantillon : 2 gouttes
- source lumineuse : DEL jaune
- boîtier en plastique ABS étanche IP65
- auto-extinction après 3 min. de non-utilisation

concentration de sel	dans les aliments	dans l'eau de mer
domaine	industrie agroalimentaire	industrie aquacole, science marine, aquariophilie marine et récifale
applications	conserveries, assaisonnements, fromages, jus, saumures, lait, petit lait, soupes, condiments	aquariophilie marine et récifale, usines de dessalement, aquaculture, science marine
gammes	0 à 28 g/100 g 0 à 34 g/100 ml 1,000 à 1,216 S.G. 0 à 26 °Baumé	0 à 50 PSU 0 à 150 g/L (ppt) 1,000 à 1,114 S.G.
résolution	0,1 g/100 g 0,1 g/100ml 0,001 S.G. 0,1 °Baumé	1 PSU 1 g/L (ppt) 0,001 S.G.
exactitude	± 0,2 g/100 g ± 0,2 g/100ml ± 0,002 S.G. ± 0,2 °Baumé	± 2 PSU ± 2 g/L (ppt) ± 0,002 S.G.
gamme	0 à 80 °C	0 à 80 °C
température		
résolution	0,1 °C	0,1 °C
exactitude	± 0,3 °C	± 0,3 °C
correction T°C	automatique de 10 à +40 °C	automatique de 10 à +40 °C
dimensions	192 x 102 x 67 mm / 420 g	192 x 102 x 67 mm / 420 g
alimentation	pile 9 V, autonomie 5000 h.	pile 9 V, autonomie 5000 h.
Réfractomètres	MC2700	MC2710 [1]

Réfractomètre numérique portable mesure du sucre des vins, moûts et jus

- ▶ mesure de la teneur en sucre par conversion de l'indice de réfraction
- ▶ mesure en % Brix
- ▶ compensation automatique de la température



Outil facile à utiliser pour les vignerons, sur le terrain ou en laboratoire.

- mesure de l'indice de réfraction de l'échantillon grâce à un capteur d'image linéaire, une lumière LED, un prisme en verre et une lentille
- fonctionnement simple avec seulement deux boutons : un pour le calibrage avec de l'eau distillée ou déminéralisée, et un autre pour prendre la mesure
- lecture immédiate, temps de réponse 1,5 sec.
- grand écran LCD, affichage simultané : concentration et température
- capteur de température intégré
- platine échantillon en acier inox, nettoyage par simple essuyage avec un chiffon doux
- volume échantillon minimum : 100 µl
- boîtier en plastique ABS
- alarme batterie faible
- auto-extinction après 3 min de non utilisation
- protection IP65
- livré avec 1 pile

sucre	vin, moût et jus
gammes	0 à 50 % Brix
résolution	0,1 % Brix
exactitude	± 0,2 % Brix
gamme	0 à +80 °C
température	
résolution	0,1 °C
exactitude	± 0,1 °C
compensation T°C	automatique entre +10 et +40 °C
dimensions	192 x 102 x 67 mm / 420 g
alimentation	pile 9 V, autonomie 5000 mesures
Réfractomètre	MC2600