



tecno-lab s.r.l.

Via L. Abbiati, 22/A-B - 25131 Brescia - E-mail: info@tecnolab.bs.it

Tel. 0303582505 r.a. - Fax 0303582517 - www.tecnolab.bs.it

Apparecchiature scientifiche da laboratorio e assistenza tecnica

Uff. Reg. Imp. di Brescia - Codice fisc. e Part. IVA 02919890174

N. REA 30402 Cap. Soc. 100.000,00 i.v.



Rifrattometro PAL 1



Descrizione

Con la sua ampia gamma di misura (Brix 0,0-53,0%) il rifrattometro **PAL-1** funziona perfettamente e misura l'indice di rifrazione di quasi tutti i succhi di frutta, cibo, o bevande, come la zuppa, salsa, ketchup, salsa di pomodoro, marmellate a basso tenore di zucchero e marmellate.

Dati Tecnici

Modello	PAL 1
Campo di Misura	Brix da 0.0 a 53.0% Temperatura da 9.0 a 99.9°C
Risoluzione	Brix 0.1% Temperatura 0.1°C
Precisione di misura	Brix \pm 0.2% Temperatura \pm 1°C
Temperatura Ambiente	Da 10 a 40° C
Misurazione della temperatura	Da 10 a 100 °C (Compensazione automatica della temperatura)
Volume del campione	0.3 ml
Alimentazione	2 x AAA Batterie
Tempo di misura	3 Secondi
Classe di protezione internazionale	IP65 Protetto contro getti d'acqua
Dimensioni e peso (W x D x H)	55 x 31 x 109 mm, 100g (solo unità principale)

Codice Prodotto

Descrizione	Codice
PAL 1	3810

Accessori

Descrizione	Codice
Super Estrattore	RE - 29401
Contenitore	RE - 39409
Maniglia	RE - 39410
Soluzione di saccarosio 10% (\pm 0.03%)	RE - 110010
Soluzione di saccarosio 20% (\pm 0.03%)	RE - 110020
Soluzione di saccarosio 30% (\pm 0.03%)	RE - 110030
Soluzione di saccarosio 50% (\pm 0.05%)	RE - 110050
* Certificato di calibrazione	