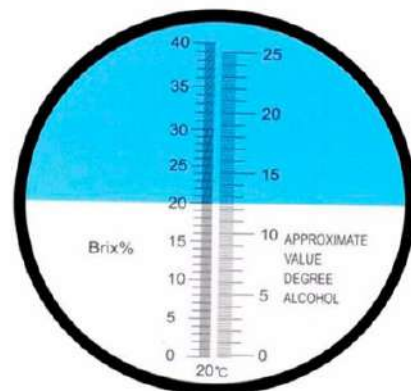


## Refractómetro 0-25% alcohol y 0-40 %



### Descripción

Este refractómetro está desarrollado para el control de los azúcares y alcohol en vinos, cervezas y fermentos.

Su doble escala de medición te permitirá medir dos de los parámetros más importantes en la producción de bebidas alcohólicas.

### ¿Qué ventajas ofrece?

Los refractómetros de la marca Yieryi están fabricados de materiales resistentes para una larga vida útil.

La estructura del prisma está elaborada de cobre puro, su cuerpo cubierto de goma y su peso ligero te permitirá transportarlo a mediciones en campo.

Los materiales poseen compensación automática de temperatura (ATC), lo que reduce errores o variaciones en las mediciones por temperaturas altas o bajas.

La medición se realiza gracias al índice de refracción de las sustancias, lo que hace del equipo, una herramienta sencilla de calibrar, utilizar y conservar.

Es ideal para la producción de bebidas alcohólicas con azúcares como vinos y cervezas.

### Especificaciones

Marca	Yieryi
Rango de medición (alcohol)	0 - 25%
Rango de medición (brix)	0 - 40%
Precisión	±0.2%
Compensación automática de temperatura	10°C - 30°C
Resolución	0.2%
Exactitud	0.01
Dimensiones	260x59x49 mm
Peso	230 g
Material	Aluminio

### Características

- Tamaño pequeño para un fácil almacenamiento y totalmente portátil adecuado para trabajo de campo o laboratorio
- Compensación automática de temperatura

### Accesorios

- Equipo de medición
- Manual de uso
- Estuche

### Ventajas

- Sensor de temperatura incorporado
- Garantía de 3 meses
- Una herramienta sencilla de calibrar

### Link de compra

<https://shre.ink/QzV8>

Anexos

