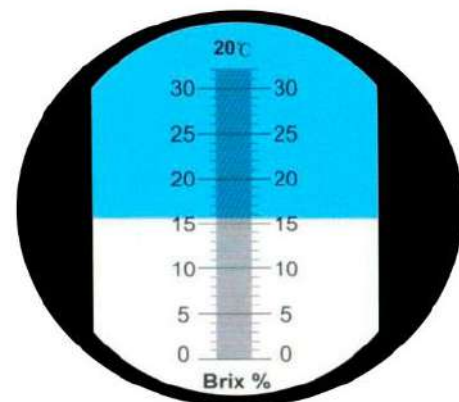


Refractómetro para azúcares 0-32% Brix



Descripción

El refractómetro con rango de medición de 0 a 32% te permitirá controlar con exactitud los azúcares o sólidos solubles presentes en bebidas, fermentos y otros productos alimenticios.

Su escala de medición dividida en porcentajes de 0.2% hace que las lecturas sean mucho más exactas que otros refractómetros con rangos de medición más amplios.

¿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 bebidas, fermentos, vinos, salsas, etc.

Especificaciones

Marca	Yieryi
Rango de medición	0 – 32%
División de escala	0.2%
Exactitud	0.01
Compensación automática de temperatura	10°C – 30°C
Medidas	210x90x57 mm
Peso	500 g
Material	Aluminio, cobre, plástico

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://n9.cl/syijw>

Anexos

