

FICHA TÉCNICA

El Refractómetro es un instrumento óptico preciso, basa su funcionamiento en el estudio de la refracción de la luz. Es utilizado para medir los grados brix de líquidos translucidos permitiendo identificar una sustancia, verificar su grado de pureza, analizar el porcentaje de soluto disuelto en una determinada solución, entre otros análisis cualitativos.

Está desarrollado para trabajar con jugo de frutas, cerveza, café, refrescos, vino y miel ayudar a monitorear y controlar las concentraciones de azúcar. También es útil para el control de la madurez de la fruta en el campo y la verificación de la calidad del producto después de la cosecha y/o concentraciones que controlan durante el procesamiento y envasado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de medición	0°-32° Brix
División mínima	0,2% Brix
Precisión	±0,2%
Rango de compensación	10°C- 30°C
Temperatura de referencia	20°C
Calibración	Manual solo con agua
Material	Aluminio
Longitud	170mm
Accesorios incluidos	Pipeta de transferencia, desarmador, estuche rígido, pañuelo de limpieza.
Peso	230 gramos



INDUSTRIAS QUANTIK S.A.S

Finca kaldivia, Vereda el chaquiro, km 13 via Armenia-Quimbaya.

Celular: 3002104828

Página web: www.quantik.co

e-mail: info@quantik.co

Quimbaya-Quindío