

## 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
<b>domaine</b>	industrie agroalimentaire	industrie aquacole, science marine, aquariophilie marine et récifale
<b>applications</b>	conserveries, assaisonnements, fromages, jus, saumures, lait, petit lait, soupes, condiments	aquariophilie marine et récifale, usines de dessalement, aquaculture, science marine
<b>gammes</b>	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.
<b>résolution</b>	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.
<b>exactitude</b>	± 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.
<b>gamme</b>	0 à 80 °C	0 à 80 °C
<b>température</b>		
<b>résolution</b>	0,1 °C	0,1 °C
<b>exactitude</b>	± 0,3 °C	± 0,3 °C
<b>correction T°C</b>	automatique de 10 à +40 °C	automatique de 10 à +40 °C
<b>dimensions</b>	192 x 102 x 67 mm / 420 g	192 x 102 x 67 mm / 420 g
<b>alimentation</b>	pile 9 V, autonomie 5000 h.	pile 9 V, autonomie 5000 h.
<b>Réfractomètres</b>	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
<b>gammes</b>	0 à 50 % Brix
<b>résolution</b>	0,1 % Brix
<b>exactitude</b>	± 0,2 % Brix
<b>gamme</b>	0 à +80 °C
<b>température</b>	
<b>résolution</b>	0,1 °C
<b>exactitude</b>	± 0,1 °C
<b>compensation T°C</b>	automatique entre +10 et +40 °C
<b>dimensions</b>	192 x 102 x 67 mm / 420 g
<b>alimentation</b>	pile 9 V, autonomie 5000 mesures
<b>Réfractomètre</b>	MC2600