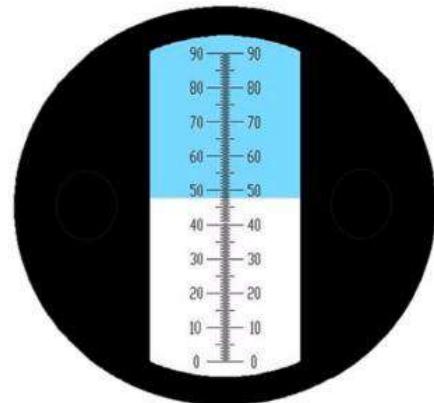


Refractómetro Brix de 0-90%



Descripción

Si tu producto contiene concentraciones elevadas de azúcares, como la miel, este refractómetro te ofrece una escala de hasta 90% Brix. Su escala está dividida en valores de 0.5% por lo que obtendrás mediciones exactas.

¿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 productos muy concentrados como pastas, miel, mermeladas, etc.

Especificaciones

Marca	Yieryi
Rango de medición	0 - 90%
División de escala	0.5%
Exactitud	0.01
Compensación automática de temperatura	10°C - 30°C
Medidas	45x45x32 mm
Peso	230 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/ubnhpl>

Anexos

