

Refractómetro digital MASTER-100H

Descripción

Refractómetro Digital MASTER-100H: Mediciones Exactas para Alta Concentración de Azúcar

El refractómetro digital MASTER-100H es perfecto para medir productos con alta concentración de azúcar, como jaleas, mermeladas y dulces. Está diseñado para soportar altas temperaturas, lo que permite realizar mediciones directamente en la producción. Además, su prisma de cristal templado, resistente a la corrosión, garantiza una larga vida útil.

Con un rango de medición de 60.0 a 100.0 % Brix, este modelo es único, ya que alcanza hasta el 100 % Brix. Además, incluye Compensación Automática de Temperatura, lo que asegura mediciones precisas sin importar los cambios de temperatura.

Características principales:

- **Rango de medición:** 60.0 – 100.0 % Brix (con compensación automática de temperatura).
- **Escala mínima:** 0.5 % Brix.
- **Exactitud:** ±0.5 % Brix.

ventas@abatec.com.mx

- **Diseño robusto:** Prisma de cristal templado para mayor durabilidad.

Dimensiones y peso:

- **Dimensiones:** 3.2 x 3.4 x 16.8 cm.
- **Peso:** 130 g.

En resumen, el MASTER-100H es ideal para quienes requieren mediciones exactas y confiables en productos con alto contenido de azúcar. Su diseño robusto y facilidad de uso lo convierten en la herramienta perfecta tanto para laboratorios como para líneas de producción.