

Refractómetro digital MASTER-53a / MASTER-53Pa

Descripción

MASTER-53α y MASTER-53Pα: Refractómetros de Brix con ATC

MASTER-53α

El Refractómetro digital MASTER-53a mide Brix de 0.0 a 53.0% y permite analizar jugos, café, ketchup y mermeladas bajas en calorías. Además, su compensación automática de temperatura asegura lecturas precisas incluso con cambios térmicos.

Fabricado en metal resistente y certificado con IP65, soporta agua y polvo, por lo que funciona bien en entornos exigentes.

Sin embargo, si las muestras contienen sal o ácido, conviene usar la versión de plástico, **MASTER-53Pα**. Asimismo, su diseño compacto y ligero facilita el transporte y el manejo. Por lo tanto, combina portabilidad, precisión y confiabilidad, siendo ideal para laboratorios y controles de calidad.

Características principales:

ventas@abatec.com.mx

- Rango: 0.0 a 53.0% Brix (ATC)
- Escala mínima: 0.2% Brix
- Resolución: 0.2% Brix
- Exactitud: ±0.2% Brix
- Dimensiones: 3.2 × 3.4 × 16.8 cm
- Peso: 130 g

Refractómetro digital MASTER-53a

El **MASTER-53Pα** mide Brix de 0.0 a 53.0% y también cuenta con ATC para garantizar mediciones exactas. Está hecho de plástico resistente y certificado con IP65, lo que lo hace impermeable y apto para ambientes húmedos.

Recomendamos este modelo para líquidos con altos niveles de sal o ácido. Además, su diseño compacto y ligero (90 g) permite manipularlo con facilidad en laboratorio o en campo.

Por ello, es ideal para aplicaciones móviles y controles de calidad en la industria alimentaria.

Características principales:

- Rango: 0.0 a 53.0% Brix (ATC)
- Escala mínima: 0.2% Brix
- Exactitud: ±0.2% Brix

- Dimensiones: 3.2 × 3.4 × 16.8 cm
- Peso: 90 g

En conclusión, ambos modelos ofrecen soluciones confiables, precisas y portátiles. Por consiguiente, puedes elegir la versión metálica o de plástico según la resistencia requerida y el tipo de muestra que analizarás.