

Refractómetro digital MASTER-53T

Descripción

MASTER-53T y MASTER-53PT: Refractómetros de Brix con ATC

MASTER-53T

El Refractómetro digital MASTER-53T mide Brix de 0.0 a 53.0% y es ideal para analizar bebidas como jugos y café, además de alimentos procesados como salsa, ketchup y mermelada baja en calorías. Su Compensación Automática de Temperatura (ATC) garantiza lecturas precisas incluso con cambios de temperatura.

Fabricado en metal, ofrece resistencia y durabilidad en entornos de trabajo exigentes. Sin embargo, si la resistencia al agua no es prioritaria, este modelo resulta muy eficiente. Por lo tanto, para muestras salinas o ácidas, se recomienda el modelo plástico equivalente, MASTER-53PT. Asimismo, su diseño compacto permite transportarlo con facilidad. Además, combina portabilidad, precisión y confiabilidad.

Características principales:

ventas@abatec.com.mx

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

Refractómetro digital MASTER-53T

El MASTER-53PT también mide Brix de 0.0 a 53.0% y cuenta con ATC para lecturas precisas. Está fabricado en plástico, lo que lo hace más ligero y, por consiguiente, resistente a muestras con alto contenido salino o ácido.

Este modelo comparte las mismas especificaciones que el MASTER-53T, pero pesa solo 90 g y es fácil de manejar tanto en laboratorio como en campo. Por ello, resulta ideal para aplicaciones móviles o de control de calidad. Además, su construcción ligera facilita el transporte y el manejo seguro.

Características principales:

- Rango: 0.0 a 53.0% Brix con ATC
- Escala mínima: 0.2% Brix
- Exactitud: ±0.2% Brix
- Dimensiones: 3.2 × 3.4 × 16.8 cm

- Peso: 90 g

En conclusión, gracias a su diseño compacto y ligero, el MASTER-53PT es perfecto para laboratorios de control de calidad, industria alimentaria, bebidas y procesos de producción que requieren precisión y portabilidad. Por consiguiente, ambos modelos ofrecen soluciones confiables según las necesidades del usuario.