

Refractómetro MASTER-80H para altas temperaturas y productos concentrados

Descripción

Refractómetro MASTER-80H para altas temperaturas y productos concentrados

El **Refractómetro MASTER-80H para altas temperaturas y productos concentrados** está pensado para medir con rapidez y precisión en procesos de producción que trabajan con calor intenso. Con un rango de 30.0 a 80.0% Brix y **Compensación Automática de Temperatura (ATC)**, ofrece resultados confiables incluso en condiciones exigentes.

Ventajas del Refractómetro MASTER-80H

Este equipo cuenta con un prisma de cristal templado, resistente a la corrosión, lo que le da una vida útil más larga que otros modelos comunes. **Además**, su diseño compacto (3.2 x 3.4 x 16.8 cm) y su peso ligero de 130 g hacen que sea muy fácil de usar en diferentes áreas de la industria alimentaria. **De esta manera**, se convierte en una herramienta práctica y duradera.

ventas@abatec.com.mx

Aplicaciones del Refractómetro MASTER-80H para productos concentrados

El MASTER-80H es ideal para medir jaleas, mermeladas, jarabes, caramelos y otros dulces con alta concentración de azúcar. **Asimismo**, asegura resultados exactos en controles de calidad, incluso cuando la temperatura es elevada. **Por lo tanto**, es una solución confiable para productores que buscan precisión.

Información técnica del Refractómetro MASTER-80H

- **Modelo:** MASTER-80H
- **Cat.No.:** 2364
- **Rango:** Brix 30.0 a 80.0% (con ATC)
- **Escala mínima:** Brix 0.5%
- **Exactitud:** Brix ±0.5%
- **Dimensiones y peso:** 3.2 x 3.4 x 16.8 cm, 130 g

En conclusión, el **Refractómetro MASTER-80H para altas temperaturas y productos concentrados** combina precisión, resistencia y facilidad de uso, siendo una herramienta esencial en la industria alimentaria y en otras aplicaciones de control de calidad.

ventas@abatec.com.mx