

RIFRATTOMETRI PORTATILI MANUALI SERIE HR KRÜSS

Si tratta di strumenti di precisione per la determinazione del contenuto di solidi disciolti in liquidi, quali zucchero, sale, sieroproteine nel sangue e amido.

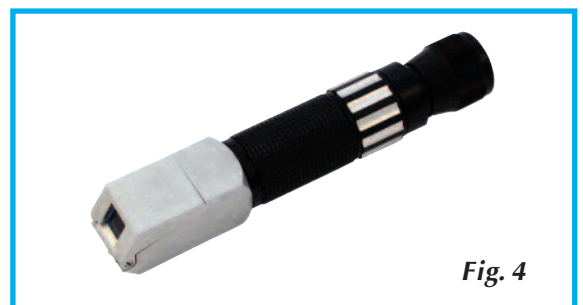
Basta posizionare poche gocce del campione sul prisma del rifrattometro e l'indice di rifrazione viene determinato. A questo punto, stabilire la quantità di solidi disciolti è questione di secondi. Questo metodo è molto utile per la produzione o il controllo qualità di zucchero di barbabietola o di canna, succhi di frutta, marmellate, succhi di verdura, bibite, alimenti in scatola, giusto per citarne alcune applicazioni. Il rifrattometro manuale entra in ogni tasca!

Consegnato in una pratica custodia con le tavole di conversione.

Campi di applicazione:

Determinazione dei rapporti di miscelazione, ispezioni di qualità e quantità nei settori:

- Industria della carta
- Industria chimica
- Industria delle bevande
- Industria alimentare
- Industria degli zuccheri e dei dolcificanti
- Industria tessile
- Industria metalmeccanica
- Industria petrolchimica
- Gestione delle acque reflue



Modello	Fig.	Campo di misura	Accuratezza	Divisione Scala	Compens. temp.	Termom.	Applicazione
HR10	Fig. 1	0-10% Brix	0.1%	0.1%	-	-	Per la concentrazione di zucchero in succhi di frutta, bevande analcoliche, verdura, prodotti alimentari e lubrificanti di raffreddamento
HR18-01	Fig. 1	0-18% Brix	0.1%	0.1%	-	-	Per la concentrazione di zucchero in succhi di frutta, bevande analcoliche, verdura, prodotti alimentari e lubrificanti di raffreddamento
HRKL32	Fig. 1	0-32% Brix 0-140° Oechsle 0-27° KMW BaBo	0.2% Brix 1° Oechsle 0.2° KMW Babo	0.2% Brix 1° Oechsle 0.2° KMW Babo	-	-	Per la misurazione del Brix e del contenuto di alcol nel mosto con scala Oechsle e Klosterneuburg
HR20	Fig. 1	0-20% Brix	0.2%	0.2%	-	-	Per la concentrazione di zucchero in succhi di frutta, bevande analcoliche, verdura, prodotti alimentari e lubrificanti di raffreddamento
HRN32	Fig. 2	0-32% Brix	0.2%	0.2%	-	-	Per la concentrazione di zucchero in succhi di frutta, bevande analcoliche, verdura, prodotti alimentari e lubrificanti di raffreddamento
HRT32	Fig. 2	0-32% Brix	0.2%	0.2%	Automatica	-	Per la concentrazione di zucchero in succhi di frutta, bevande analcoliche, verdura, prodotti alimentari e lubrificanti di raffreddamento
HRN62	Fig. 3	28-62% Brix	0.2%	0.2%	-	-	Per l'analisi chimica e tecnica di liquidi, quali oli, grassi, liquidi refrigeranti, lubrificanti
HRT62	Fig. 3	28-62% Brix	0.2%	0.2%	Automatica	-	Per l'analisi chimica e tecnica di liquidi, quali oli, grassi, liquidi refrigeranti, lubrificanti
HRN82	Fig. 3	45-82% Brix	0.5%	0.5%	-	-	Per l'analisi chimica e tecnica di liquidi, quali oli, grassi, liquidi refrigeranti, lubrificanti
HR92	Fig. 3	58-92% Brix; 38-45° Baume; 17-27% Acqua	0.5%	0.5% Brix; 0.5° Baume; 1% Acqua	-	-	Per l'analisi di zuccheri altamente concentrati, la determinazione del contenuto d'acqua nel miele e per l'analisi di grassi, lubrificanti e olio da cucina
HRH30	Fig. 3	58-90% Brix	0.1%	0.1%	-	-	Per l'analisi di zuccheri altamente concentrati, la determinazione del contenuto d'acqua nel miele e per l'analisi di grassi, lubrificanti e olio da cucina
HR900	Fig. 5	0-90% Brix	0.2%	0.2%	-	10°-40°C	Rifrattometro portatile universale con commutatore per tutte le gamme. Prismi regolabili per contorni netti, orientamento della luce diretta e indiretta per la misurazione di sostanze chiare od opache.
HR901	Fig. 5	1.333-1.517 nD	0.0005nD	0.0005 nD	-	10°-40°C	Rifrattometro portatile universale con commutatore per tutte le gamme. Prismi regolabili per contorni netti, orientamento della luce diretta e indiretta per la misurazione di sostanze chiare od opache.
HR27-100	Fig. 2	0-100‰ Sale	0.1%	0.1%	-	-	Per l'analisi della salinità
HRS16	Fig. 2	0-160‰ Sale; 1.333-1.373n	0.2%	0.2%	-	-	Per l'analisi della salinità
HR146	Fig. 2	0-28% Sale	0.2%	0.2%	-	-	Per la misurazione di siero proteine e peso specifico delle urine
HRM18	Fig. 2	0-12 g/dl; 1.333-1.360 nD; 1.000-1.050 UW	0.2 g/dl; 0.0005 nD; 0.02 UW	0.2 g/dl; 0.0005 nD; 0.02 UW	-	-	Per la misurazione di siero proteine e peso specifico delle urine
HRMT18	Fig. 2	0-12 g/dl; 1.333-1.360 nD; 1.000-1.050 UW	0.00	0.2 g/dl; 0.0005 nD; 0.02 UW	Automatica	-	Per la misurazione di siero proteine e peso specifico delle urine
HRO32	Fig. 2	0-32% Brix; 30-130° Oechsle; 4.4-18.5% Alcool	0.2%	0.2% Brix; 1° Oechsle; 0.1% Alcol	-	-	Per la misurazione Oechsle e del contenuto di alcol nel mosto
HROT32	Fig. 2	0-32% Brix; 30-130° Oechsle; 4.4-18.5% Alcool	0.2%	0.2% Brix; 1° Oechsle; 0.1% Alcol	Automatica	-	Per la misurazione Brix, Oechsle e del contenuto di alcol nel mosto
HRKFZ1	Fig. 2	0-50°C; 1.10-1.30 fluido batteria; etilene e glicolo propilene	glicolo propilene: 5° fluido batteria: 0.01	glicolo propilene: 5° fluido batteria: 0.01	-	-	Tester per antigelo e fluido di batterie
HR25-800	Fig. 4	0-80% Brix	1 %	0.5% Brix	-	-	Rifrattometro portatile universale con commutatore per tutte le gamme. Prismi regolabili per contorni netti, orientamento della luce diretta e indiretta per la misurazione di sostanze chiare od opache.