



Solução em instrumentos de medição e calibração

Refratômetro
Analógico
(0 a 80% Brix)

IC-2150E



O Refratômetro IC-2150E é a solução perfeita para medir o teor de açúcar. Com precisão e facilidade de uso, este refratômetro é essencial para manter a qualidade de produtos.

◆ Sobre o produto

O Refratômetro IC-2150E é um instrumento de alta precisão desenvolvido para medir o teor de açúcar em diversos produtos, incluindo suco concentrado de frutas, leite condensado, açúcar liquefeito e geléia. Sua função é fornecer informações críticas para garantir a qualidade do produto, seja durante a verificação após a colheita ou o controle das concentrações durante o processamento e embalagem. Com uma escala de medição de 0 a 80% Brix(sacarose), este refratômetro é uma ferramenta indispensável para garantir a consistência e qualidade dos produtos.

◆ Características

Faixa de Medição: 0-80% Brix.

Resolução: 0.5% Brix.

Precisão: $\pm 0,5\%$.

Compensação Automática de Temperatura: 10 a 30°C

Temperatura de referência: 20 °C

Ajuste de Medição: Parafuso de ajuste.

Faixa de Temperatura de Operação: 0 a 40°C.

Faixa de Umidade de Operação: 10 a 90% UR (sem condensação).

Peso: Aproximadamente 200g.

Tamanho: 30x40x140 mm.



◆ Veja também



**REFRATÔMETRO
ANALÓGICO
(45 A 82% BRUX)**



**REFRATÔMETRO
ANALÓGICO
DE ESCALA TRIPLA**