

HI 96801 Nouveau !

Réfractomètre digital saccharose (% Brix)!



Epatant ! Hanna Instruments vous propose son nouveau réfractomètre digital professionnel pour le prix d'un réfractomètre mécanique ! Ce modèle sera parfait pour un usage terrain ou laboratoire. Le **HI 96801** séduira par sa robustesse et sa simplicité d'utilisation. Il réunit mesure, précision et convivialité d'utilisation.

Le **HI 96801** est un instrument optique digital et portable. **Il mesure l'indice de réfraction de l'échantillon et le convertit en unités % Brix.** Sa large gamme permet de mesurer les concentrations de sucre de nombreux produits agroalimentaires (jus de fruits, boissons énergisantes, confitures, miels, pudding, etc.).

Le réfractomètre utilise la compensation automatique de température et fonctionne selon la méthode ICUMSA (International Commission or Uniform Methods of Sugar Analysis).

Caractéristiques

- ◆ Mesure rapide (1,5 sec)
- ◆ Double affichage (% Brix & °C)
- ◆ Affichage de l'état de charge de la batterie
- ◆ Nettoyage rapide de la chambre de mesure
- ◆ Compensation automatique de la température (ATC)
- ◆ Calibration automatique avec eau distillée ou déminéralisée
- ◆ Détection d'interférence de lumière parasite externe (haute précision)
- ◆ Extinction automatique après 3 minutes de non utilisation (économie pile)
- ◆ Plus précis qu'un réfractomètre mécanique (aucun risque d'erreur de lecture)

Spécifications

Gamme	0,0 à 85,0 % Brix / 0,0 à 80,0 °C
Résolution	0,1% Brix / 0,1 °C
Précision	± 0,2% Brix / ± 0,3 °C
Calibration	Automatique en 1 point avec eau distillée
Compensation de °C	ATC (Automatique de 10° à 40°C)
Temps de mesure	± 1,5 secondes
Volume échantillon	2 gouttes
Source lumineuse	LED jaune (589 nm)
Chambre échantillon	Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silex
Étanchéité	IP 65
Alimentation	Pile 9V / ± 5000 mesures (extinction auto. > 3 min non utilisation)
Dimensions / poids	192 x 102 x 67 mm / 420 g

HI 96801 est livré avec une pile de 9V et un mode d'emploi.