

# HI96801 Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure du sucre de 0 à 85 % Brix

Spécialement élaboré pour répondre aux besoins et exigences de l'industrie agroalimentaire, ce réfractomètre fonctionne selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction par réflexion. Il permet de déterminer avec rapidité et précision la concentration de saccharose contenu dans des échantillons fluides en % Brix. L'échelle de Brix est basée sur le saccharose contenu dans l'eau distillée. Ainsi, 10 g de sucre de canne dans 90 g d'eau correspondent à une solution à 10 % de Brix.



## Les points forts

- + Affichage simultané de la concentration et de la température
- + Excellente précision
- + Étalonnage à l'eau déminéralisée
- + Étalonnages et mesures très simples à réaliser
- + Résultats en moins de 2 secondes
- + Correction automatique de la température
- + Rapport qualité/prix inégalé

## Présentation

**HI96801**, réfractomètre numérique pour la mesure de concentration de saccharose (0,0 à 85,0% Brix) est livré avec pile.

## Spécifications

## HI96801

Gamme	Sucre	0,0 à 85,0% Brix
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Sucre	0,1 % Brix
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Sucre	±0,2 % Brix
	Température	±0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Étalonnage		Automatique, en 1 point à l'eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silicium
Indice de protection		IP65
Alimentation/Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g