

РАN-1 рефрактометр погружной



Погружной рефрактометр PAN-1 предназначен для контроля брожения (пиво, вино и пр.), для кондитерских предприятий, для предприятий, которые изготавливают свой продукт методом разбавления из концентрата (например, приготовления столового уксуса).

На экране прибора отображаются значения % Brix и фактическая температура продукта.

Длина погружного штатива составляет 30 см.

Заказать

sales@td-automatika.ru



Технические характеристики

Наименование	Значение
Диапазон измерения	Brix 0,0....42,0%, Температура +10....+99,9°C
Точность	Brix: ±0.2%, Температура: ±0,5°C
Функция АТК	+10...+95°C
Размеры и вес	8x30x7,2 см. Погружная часть может быть увеличена до 120 см
Питание	Батарейка тип D
Класс защиты	IP 67 погружная часть, IP 65 монитор