Refractómetros digitales

Línea de refractómetros digitales ideales para laboratorios y producción.

- Fáciles de usar, basta sólo una gota de muestra en el prisma
- La lectura y la concentración aparecerán en la pantalla retroiluminada.
- También adecuado para muestras turbias o coloreadas.
- La celda de muestra, de acero inoxidable anticorrosión, adecuada para cualquier líquido, asegura una excelente limpieza y un uso prolongado del refractómetro
- Calibración automática en el punto 0








	DBR95	DBR55	DBR Café	DBR Vino	DBR Sal	ABBE
Uso	General	Alimentación	Café	Vinos, mostos	Salinidad NaCl	Azucar en soluciones acuosas
Multi-escala	1,333... 1,5318 nD Brix 0,0... 95,0%	1,333... 1,4308 nD Brix 0,0... 55,0%	1,333... 1,3740 nD Brix 0,0... 26,0% TDS 0,0... 23,0%	Brix 0,0... 55,0% KMV 0,0°... 46,4° °Bè 0,0... 29,8° °Baboo: 0,0°... 46,4° Oe 3°... 256° TAVP 0,0%... 37,9%	1,333... 1,3776 nD 0,0... 28,0% NaCl	1.3000...1.7000 nD Brix 0.95 %
Precisión	I.R. 0.0002% Brix ±0,3%	Brix ±0,2%	Brix ±0,2% TDS: ±0,2%	Brix ±0,1% KMV ±0,1° Be ±0,1° Baboo ±0,1° Oe KMV ±1° TAVP KMV ±0,1%	±0,2% NaCl	I.R. 0.0002 nD Brix ±0,25%
Temperatura	0,0... 40.0 °C	0,0... 70.0 °C	0,0... 70.0 °C	0,0... 70.0 °C	0,0... 70.0 °C	0...70 °C
Precisión °C	±0,3 °C	±1,0 °C	±1,0 °C	±1,0 °C	±1,0 °C	0,1 °C
Volumen Muestra	0,4 ml	0,5 ml	0,5 ml	0,5 ml	0,5 ml	0,5 ml
Memoria ciclica		20 datos	20 datos		20 datos	
USB soft gratuito	✓					
Alimentación	Batería recargable 3,7V	2 x AAA 1,5V	2 x AAA 1,5V	2 x AAA 1,5V	2 x AAA 1,5V	
Dimensiones	180 x 100 x 55 mm	58 x 36 x 122 mm	58 x 36 x 122 mm	58 x 36 x 122 mm	58 x 36 x 122 mm	100 x 200 x 240 mm
Peso	410 g	150 g	150 g	150 g	150 g	2,8 kg
Cat.nº	G-DBR95	G-DBR55	G-DBRCAFÉ	G-DBRVINO	G-DBRSAL	G-ABBE

Nota:
Bè: Baume / **Oe**: Función de proporción de preparación / **TAVP**: Determinación del grado alcohólico volumétrico probable.
Café: Función de proporción de preparación. Determina las concentraciones correctas de los componentes para la preparación de un gran café. APP Bluetooth descargable gratuitamente desde smartphones, también muy útil para controlar la proporción de infusión (% EXT).
ABBE con termómetro digital opcional.

Actividad de agua

Confianza en cada medición. Seguridad en cada producto.

La actividad del agua no solo mide un número: revela la capacidad de un producto para mantenerse seguro, estable y de calidad. Cada microorganismo necesita cierta Aw para crecer, y al conocerla podemos controlar procesos, optimizar la conservación y garantizar la vida útil de alimentos, cosméticos y productos farmacéuticos.

Medir la Aw permite decisiones precisas en fabricación y almacenamiento, asegurando estabilidad mecánica, física, química y microbiológica. Con ello, cada lote se convierte en un producto confiable y seguro para el consumidor.

Aplicaciones en todos los sectores
Alimentación: cereales, cacao, café, galletas, bollería, pastelería, frutas secas, especias, miel, carnes y pescados.
Productos en polvo: aditivos, suplementos, especias.
Cosmética y farmacéutica: principios activos, comprimidos.
Otros sectores: detergentes, piensos y alimentación animal.

Conocer la actividad del agua significa prevenir riesgos, prolongar la frescura y ofrecer productos que inspiran confianza.

La calidad empieza en la precisión de cada análisis.

07