

## HI 96804: Digitale refractometer voor Geïnverteerde suiker



### Algemeen

Het is een draagbare digitale refractometer om % Geïnverteerde suiker te bepalen in fruitsappen, energie dranken, pudding, confituren, soya dranken, honing, soepen etc.. Gedaan met subjectieve interpretaties van de concentraties door verschillende operatoren. De resultaten worden digitaal weergegeven alsook zijn de resultaten temperatuur gecompenseerd. **Voor de prijs van een mechanische refractometer hebt u bij Hanna Instruments een digitale professionele refractometer.**

Het instrument is uitgerust met een automatisch temperatuur compensatie en werkt volgens ICUMSA methode (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis). De resultaten in gewichtspercenten worden simultaan met de temperatuur in °C weergegeven.

Het is een gebruiksvriendelijk toestel met een groot display.

- meet van 0 tot 85% Geïnverteerde suiker
- sneller en accurater dan mechanische refractometers
- simultane aflezing van % Geïnverteerde suiker en temperatuur
- automatische calibratie met demiwater of gedestilleerd water.
- automatische temperatuurcompensatie
- snelle resultaten na 1,5 seconden
- eenvoudig te reinigen
- voorzien van BEPS (battery error protection system)
- automatische aanduiding van foutmeldingen

### Specificaties

Meetbereik:	0 tot 85% / 0° tot 80°C
Resolutie:	±0,1 % / ±0,1°C
Precisie:	± 0,2% / ± 0,3°C
Calibratie:	automatische met demiwater na drukken op Zero knop.
Temperatuurscompensatie:	automatisch van 10° tot 40°C
Meettijd:	1,5 seconden
Minimum monstervolume	twee druppels
Lichtbron:	Gele LED 589 nm
Monstercel:	Roestvrij stalen ring en plat glas prisma.
Beschermingsgraad	IP65
Voeding:	9 V batterij/ ±5000 metingen
Afmetingen:	19,2 X 10,2 X 6,7cm
Gewicht:	420 gram

De HI 96804 is geleverd met 9V batterij en handleiding.