

# Handrefraktometer RHB-32ATC



Refraktometer können Sie schnell und genau Wassergehalt von Emulsionen wie etwa Bohremulsionen, Schneideölen oder Kühlschmierstoffen

## Produktinformation:

Mit unserem RHB-32ATC Refraktometer können Sie schnell und genau **Wassergehalt von Emulsionen wie etwa Bohremulsionen, Schneideölen oder Kühlschmierstoffen z.B im CNC Bereich** bestimmen. Ebenso den Zuckergehalt in Obst, Trauben, Gemüse, Früchten, Limonaden und durchscheinenden Fruchtsäften. Das angebotene Hand-Refraktometer bietet aufgrund des integrierten automatisches Temperatursgleichsystem (ATC) ein Höchstmaß an Präzision und Bedienkomfort. Auf einen Blick können Sie Wassergehalt oder Zuckergehalt ablesen. Es ist in einer sehr stabilen Ausführung mit Metallgehäuse und kunststoffummanteltem Griff gefertigt. Das Gerät erreicht eine hohe Genauigkeit von  $\pm 0,2\%$ .



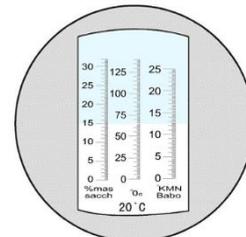
## Anwendungsbeispiel Messung:

Vor jedem Messvorgang sollten Sie den Klappdeckel und das Prisma vorsichtig reinigen und anschließend trocknen lassen. Danach geben Sie 1-2 Tropfen der Probe auf das Prisma, beim Schließen des Klappdeckels verteilt sich die Probe gleichmäßig zwischen Deckel und Prisma. Die Probe können Sie z.B. mit der Pipette auf das Hauptprisma geben. Es ist darauf zu achten, dass sich keine Luftbläschen bilden. Dieses würde das Messeergebnis negativ beeinträchtigen. Durch leichtes Bewegen des Klappdeckels lässt sich die Probenflüssigkeit gleichmäßig verteilen. Nun halten Sie das Refraktometer gegen helles Tageslicht, um die Skala durch das Okular zu sehen. Der gewünschte Wert kann nun direkt abgelesen werden. Bitte das Gerät nach jedem Messvorgang sorgfältig reinigen und trocknen, damit sich auf dem Prisma und dem Deckel keine Ablagerungen bilden.



## Lieferumfang:

- Refraktometer
- Hartschalenbox mit Schaumstoffeinlage
- Kalibrierschraubenzieher#
- 1 Pipette



<b>Messbereich:</b>	Brix: 0-32%
<b>Auflösung:</b>	Brix: 0.2%
<b>Messgenauigkeit:</b>	$\pm 0,2$
<b>Abmessungen:</b>	14,7cm x 2,9cm
<b>Gewicht:</b>	240 g
<b>Automatische Temperatur Kompensation:</b>	ja
<b>Konformität:</b>	CE-konform EN 50081-1, EN 50082-1

