

SCUBLA presenta una gamma di rifrattometri portatili e da banco per i controlli in acquacoltura, nei trattamenti acque e nei vari settori industriali ed alimentari

RIFRATTOMETRO SALINOMETRO OTTICO MOD. 106ATC

Con doppia scala e compensazione automatica della temperatura da 10 a 30 °C.

Per la rilevazione diretta della salinità in avannotteria, in allevamento ed in laboratorio, possiede una doppia scala di lettura, in parti per mille e in peso specifico. E' possibile anche una calibrazione manuale.

Salinità in parti per mille
scala da 0 a 100
Risoluzione 1%
Accuratezza $\pm 1\%$

Peso specifico
scala da 1000 a 1070
Risoluzione 0,001
Accuratezza $\pm 0,001$

Di impiego particolarmente semplice, non ha parti mobili ed è ideale per il controllo della salinità durante la schiusa dell'Artemia, nell'allevamento di gamberi marini, avannotti, colture di alghe. Completo di manuale di istruzioni.



| CODICE | DESCRIZIONE |
|----------|---|
| D.07.001 | Rifrattometro salinometro ottico 106ATC |

RIFRATTOMETRO OTTICO MOD. 101 0-32% BRIX

Il modello più diffuso per tutti i controlli di qualità nel settore alimentare dove è necessario verificare il contenuto di zuccheri in succhi di frutta, sciroppi, mosti, latte, bibite.

Idoneo anche per il controllo di lubrificanti ed emulsionanti.

- % zucchero Range scala 0-32%
- Risoluzione 0,2%
- Accuratezza $\pm 0,2\%$

| CODICE | DESCRIZIONE |
|----------|--|
| D.07.002 | Rifrattometro ottico mod. 101 0-32% Brix |

Grado Brix, Mostra la concentrazione percentuale dei solidi solubili disciolti in un campione acquoso. Le sostanze disciolte possono essere zuccheri, sali, proteine, acidi, ecc. e la misura letta è il loro totale. Per convenzione, il grado Brix (%) viene considerato come il numero di grammi di zucchero di canna contenuti in una soluzione (100% Brix significa 100 gr. di zucchero in un litro di acqua distillata)

RIFRATTOMETRO DI ABBE MOD.110

Rifrattometro da banco con prisma termostatabile completo di termometro a mercurio e prisma di taratura.

Consente di determinare il contenuto di zucchero in soluzioni acquose espresso in gradi Brix.

Con l' aiuto di un termostato è possibile la misura dell' indice di rifrazione di sostanze con temperature tra 10 e 50°C.

Lo strumento viene fornito completo di un termometro in vetro con guaina metallica di protezione, un vetro standard con scatola, un giravite e un flacone di Naftalene bromuro.

- Range indice di rifrazione (nD) 1,3000-1,7000
- Accuratezza $\pm 0,0002$
- Divisioni 0,0005
- Range scala Brix 0,0-95,0
- Accuratezza $\pm 0,25\%$
- Divisioni 0,25%

Dimensioni (LxPxH) mm 90x190x230 - Peso kg 2,7

Grado Brix, Mostra la concentrazione percentuale dei solidi solubili disciolti in un campione acquoso. Le sostanze disciolte possono essere zuccheri, sali, proteine, acidi, ecc. e la misura letta è il loro totale. Per convenzione, il grado Brix (%) viene considerato come il numero di grammi di zucchero di canna contenuti in una soluzione (100% Brix significa 100 gr. di zucchero in un litro di acqua distillata)



| CODICE | DESCRIZIONE |
|----------|--------------------------------|
| D.07.003 | Rifrattometro di Abbe mod. 110 |

RIFRATTOMETRO DBR 35 SALT

Rifrattometro a lettura digitale ideale per il laboratorio e la produzione. Semplice da usare, basta una goccia di campione sul prisma di lettura e sul display comparirà la concentrazione, basta con scale ottiche di difficile valutazione.

Adatto anche con campioni torbidi o colorati.

Questo rifrattometro consente di determinare e visualizzare, alternativamente:

% Brix, indice di rifrazione e salinità:

- % Brix 0,0 \div 35,0
- Indice di rifrazione nD 1,3333 \div 1,40098
- % salinità 0,0 \div 28,0
- Temperatura °C 0,0 \div 40,0

Impermeabile, IP66, Autocalibrante, Funzionamento a batteria con autospegnimento



| CODICE | DESCRIZIONE |
|----------|------------------------------------|
| D.07.004 | Rifrattometro digitale DBR 35 Salt |