

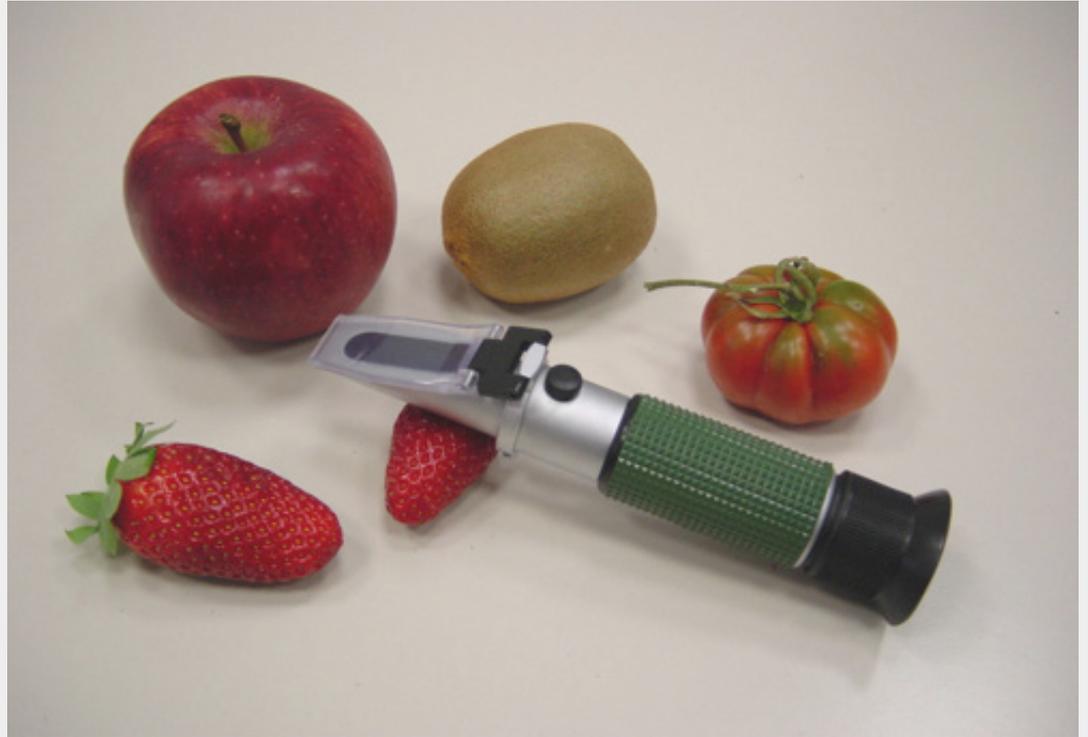


turoni

53015C

RIFRATTOMETRO MANUALE

per misurare il contenuto zuccherino, scale Brix / Babo



DESCRIZIONE

L'indice di rifrazione di un liquido contenente zucchero o altri solidi è proporzionale alla sua concentrazione. I rifrattometri manuali sono basati su questo principio e costruiti per essere usati in modo rapido e semplice per la misura della percentuale di zucchero presente nei liquidi.

Risultano pertanto vari i campi di utilizzazione :

- negli zuccherifici e per i coltivatori, per determinare il miglior tempo di raccolta delle barbabietole.
- nelle industrie manifatturiere per il controllo della qualità delle materie prime usate e del prodotto finale per frutta, miele, bevande, succhi.
- per le cooperative agricole per determinare l'esatto tempo della raccolta e per migliorare la propria produzione.
- per i produttori di vino, industrie enologiche, cantine sociali, laboratori di analisi, commercianti, per conoscere la qualità delle uve.

TR Turoni s.r.l.

Via Copernico, 26 - 47122 Forlì (Italy)

Tel. +39 0543 724848

info@trturoni.com - www.trturoni.com

53000C

RIFRATTOMETRO MANUALE

per misurare il contenuto zuccherino, scale Brix / Babo

ASSICURARSI DI LEGGERE LE SEGUENTI AVVERTENZE

Richiamiamo la Vostra attenzione sulle seguenti avvertenze, prima dell'utilizzo dell'apparecchio.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione controllare, adattare e calibrare (sullo zero) lo strumento seguendo le istruzioni.
- Quando manovrate e trasportate lo strumento, evitate di fargli subire urti o di dimenticarlo esposto al sole o vicino a fonti di calore.
- Se lo strumento viene utilizzato per misurare soluzioni contenenti sostanze dannose alle persone, adoperatelo con la massima cautela e pulitelo accuratamente e immediatamente dopo l'uso.
- Se lo strumento viene utilizzato per applicazioni diverse dal suo proprio impiego, la "TR" non sarà responsabile dei risultati delle misurazioni o di ogni danno causato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

1. Scale 0-32% Brix - 0-27° Babo
2. Compensazione automatica della temperatura
3. Precisione $\pm 0,2^\circ$ Brix
4. Risoluzione $0,5^\circ$ Brix
5. Costruzione in lega
6. Prisma e lenti in cristallo

TARATURA DELLO STRUMENTO

Depositare sul prisma alcune gocce di acqua distillata a 20° e fare coincidere la linea di divisione con lo 0 della scala ruotando la vite di taratura con una moneta.

PRECAUZIONI

Per la pulizia del prisma e del coperchio utilizzare un panno di lino molto morbido o carta assorbente imbevuti di acqua. Asciugare sempre poi con un panno asciutto.

Se si analizza un frutto prelevare il succo da due o tre fette lontane fra di loro e mescolare bene il liquido così ottenuto prima di adagiarlo sul prisma.

Essendo uno strumento ottico, maneggiare il rifrattometro con molta cura.