

Refraktometr digitální DBR WINE

Výrobci a značky: Giorgio Bormac

Ruční digitální refraktometr DBR WINE s automatickou teplotní kompenzací slouží ke stanovení cukernatosti vinného moštu. Cukernatost je možné odečíst ve třech různých stupnicích – Brix, Oechsle nebo Klosterneuburg. Refraktometr lze využít i pro stanovení hustoty – stupnice Baumé a pravděpodobného obsahu alkoholu v objemových procentech – stupnice TAVP.



Základní charakteristika digitálního refraktometru DBR WINE:

- jednoduché ovládání pomocí tří tlačítek
- přehledný podsvícený LCD displej
- měřicí hranol z optického skla, prsteneč z nerezové oceli (snadné čištění, dlouhá životnost)
- minimální objem vzorku 0,5 ml
- automatická teplotní kompenzace
- jednoduchá kalibrace
- provoz na baterie (indikace stavu na displeji, automatické vypnutí v případě nečinnosti)
- **informace k dodávce:** součástí dodávky přístroje je ochranný gumový kryt

Technické údaje		
Koncentrace cukru	Rozsah:	0,0 – 55,0 % Brix
	Rozlišení:	0,1 % Brix
	Přesnost:	±0,2 % Brix
Oechsleho moštoměr	Rozsah:	3 – 256 °Oe
	Rozlišení:	1 °Oe
Klosterneuburského moštoměr	Rozsah:	0,0 – 46,4 °KMW
	Rozlišení:	0,1 °KMW
Hustota	Rozsah:	0,0 – 29,8 °Bé
	Rozlišení:	0,1 °Bé
Objemová procenta	Rozsah:	0,0 – 37,9 %
	Rozlišení:	0,1 %
Teplota	Rozsah:	0,0 – 70,0 °C
	Rozlišení:	0,1 °C
	Přesnost:	±1,0 °C
Automatická teplotní kompenzace		ano, v rozsahu 0,0 – 60,0 °C

Rozměry	122 x 58 x 36 mm
Hmotnost	cca 0,15 kg
Napájení	2x 1,5V AAA baterie

Obj. číslo	Typ	Popis	Dostupnost	Cena / ks
463 860 440 093	DBR WINE	Se stupnicí Brix, Oechsle, Klosterneuburg, Baumé a TAVP	3-4 týdny	9 996 Kč

Ceny jsou uvedeny v Kč bez DPH.

Soubory ke stažení

 [Data-Sheet-Refractometer-digital-DBR-WINE-EN.pdf](#)