



Réfractomètre manuel numérique

Version 09_2012

Page 1/1



Domaine d'utilisation:

Le réfractomètre manuel numérique mesure l'indice de réfraction des liquides. La mesure des jus de fruits et de raisin frais et non alcoolisés indique leur teneur en extrait alternativement en %mas (= °Brix) ou en °Oe ("échelle allemande du moût de raisin").

Plage de mesures et de variations :

0-53 ± 0,2 %mas ou °Brix
30-240 ± 1°Oe

Données techniques :

Temps de mesure: 3 sec.
Température de mesure: 10-40°C, correction automatique de la température
Dimensions/Poids: 5,5 cm x 3,1 cm x 10,9 cm / 100 g
Alimentation électrique: 2 x Pile AAA alcaline 1,5V

Guide de démarrage rapide:

Mise en marche et calibration

- verser quelques gouttes d'eau distillée sur le prisme de mesure
- Appuyer sur la touche START, affichage : "LLL"
- Appuyer sur la touche ZERO, affichage : "000"
- Appuyer sur la touche START pendant 2 secondes, doit afficher : "0,0"

Mesures

- déposer quelques gouttes d'échantillon sur le prisme de mesure
- appuyer sur la touche START, attendre l'affichage en °Oe
- pour l'affichage en °Brix, appuyer pendant 2 secondes sur la touche START

Éteindre

- Appuyer sur la touche START pendant 3 secondes, sinon arrêt automatique après 1 minute

Nettoyage

Retirer l'échantillon à l'aide d'un papier absorbant doux, le nettoyer délicatement avec un chiffon humide et l'essuyer. Il faut absolument éviter de rayer le prisme de mesure.