

RIFRATTOMETRI

ottici e digitali



Grado Brix

La scala in gradi Brix (%) mostra la concentrazione percentuale del contenuto di solidi solubili di un campione come soluzione acquosa.

Il contenuto di solidi solubili è il totale di tutte le sostanze disciolte nell'acqua come zuccheri, sali, proteine, acidi, ecc., e quindi la misura letta è il totale di tutte queste.

Convenzionalmente il grado Brix (%) viene considerato come il numero di grammi di zucchero di canna contenuti in 100ml di soluzione

(25% significa 25g di zucchero di canna e 75g di acqua distillata).

Rifrattometri Digitali

Linea di rifrattometri digitali ideali per il laboratorio e la produzione. Semplici da usare, basta una goccia di campione sul prisma di lettura e sul display comparirà la concentrazione. Adatti anche con campioni torbidi o colorati. La cella portacampione, in acciaio inox anticorrosione, adatta per qualsiasi liquido, assicura un'ottima pulizia e un prolungato uso dello strumento.

DBR 95

- Visualizzazione Brix (%) - Indice di rifrazione (nD) e Temperatura in contemporanea
- Display ultraleggibile, anche in difficili condizioni di luminosità
- Batteria ricaricabile di lunga durata, autospegnimento
- Collegamento USB e software gratuito
- Scale personalizzabili
- Compensazione automatica della temperatura (attivabile e disattivabile)
- Funzione media: registrazione di valori in serie, per una migliore affidabilità
- Calibrazione automatica sul punto 0
- IP 66

Fornito in valigetta di trasporto, con alimentatore, cavo USB Software, manuale d'uso.



Software fornito con il DBR 95, per il controllo remoto e l'inserimento di scale personalizzate

STANDARD RIFRATTOMETRICI

Standard Rifrattometrici certificati di saccarosio ad elevata accuratezza per la taratura di tutti i tipi di rifrattometri da laboratorio ottici o digitali e per portatili.

Questi standard sono sempre forniti con un certificato UKAS (equivalente ACCREDIA) in accordo alle norme ISO / IEC 17025.

L'intera gamma di soluzioni è disponibile sul sito www.giorgiobormac.com



DBR 55 / SAL

- Visualizzazione %Brix e Temperatura
- Display retroilluminato
- Memoria 20 dati
- Calibrazione automatica sul punto 0
- Custodia protettiva anti scivolo piacevole al tatto
- IP 66
- Volume del campione necessario: 0,5 ml

Il **DBR 55** è pensato soprattutto per il settore alimentare: succhi di frutta, sciroppi, latte, marmellata, ecc.

***DBR SAL**, misura la salinità (contenuto di sale in acqua) espresso in %NaCl

CAMPO DI MISURA	DBR 95	DBR 55	DBR WINE	DBR SAL	DBR COFFEE
Brix (%)	0,0...95,0	0,0...55,0	0,0...55,0	0,0...28,0*	0,00...26,00
Indice di rifrazione (nD)	1,3330÷1,5318	1,3330÷1,4308	1,3330÷1,4308	1,3330÷1,3776	1,3330÷1,3740
Temperatura (°C)	0...40,0 °C	0...70,0 °C	0...70,0 °C	0...70,0 °C	0...70,0 °C
°Be	--	--	0,0...29,8	--	--
Babo	--	--	0,0...46,4	--	--
TDS (%)	--	--	--	--	0,00...23,00

RISOLUZIONE

Brix (%)	0,1 %	0,1 %	0,1 %	0,1 %	0,01 %
Indice di rifrazione nD	0,0001	--	--	--	--
Temperatura (°C)	0,1 °C				

ACCURATEZZA

Brix (%)	± 0,3	± 0,2	± 0,2	± 0,2	± 0,20
Indice di rifrazione nD	± 0,0002	--	--	--	--
Temperatura (°C)	± 0,3 °C	± 1,0 °C	± 1,0 °C	± 1,0 °C	± 1,0 °C

CARATTERISTICHE

Alimentazione	Batteria ricaricabile 3,7 V	Batterie 2X AAA 1,5V			
Dimensione (mm)	180 x 100 x 55	58 x 36 x 122			
Peso (gr)	410	150	150	150	150
Codice per ordinare	44000063	44000073	44000093	44000053	44000083

Forniti con custodia, batterie, pipetta, manuale d'uso.



DBR WINE



DBR 55 / SALT

DBR WINE

DBE WINE: Indispensabile in ogni cantina misura del grado zuccherino del mosto con diverse unità di misura: % Brix, °Be, °Babo, KMW e °Oe (Oechsle).

Determinazione del titolo alcolico volumico probabile (TAVP).

DBR COFFEE

Funzione Brew Ratio (Rapporto dell'infusione), determina le corrette concentrazioni dei componenti per la preparazione di un ottimo caffè.

APP Bluetooth scaricabile gratuitamente da smartphone, utilissima anche a monitorare il Rapporto dell'infusione (EXT %).



DBR COFFEE

Rifrattometri Ottici



ATC

Modello con compensazione automatica della temperatura

101 **Rifrattometro 0-32% Brix** - Settore alimentare. Succhi di frutta, sciroppi, mosti, latte, bibite. Idoneo anche per lubrificanti ed oli emulsionati.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
101	43000013	Brix %	0,0 - 32,0%	± 0,2%
101 ATC	43000103			
101 ATC LED	43000203			

102 **Rifrattometro 28-62% Brix**
Per soluzioni ad alto contenuto di zucchero : succhi di frutta concentrati, marmellata, ketchup e miscela d'uovo.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
102	43000023	Brix %	28,0 - 62,0%	± 0,2%

103 **Rifrattometro 0-80% Brix**
Di uso generale, ampio range di lettura.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
103	43000033	Brix %	0,0 - 80,0 %	± 0,5%
103 LED	43000223			

104 **Rifrattometro a tripla scala**
Per i controlli sul miele: % zucchero e contenuto d'acqua.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
104	43000043	Brix %	58 - 90%	± 0,5%
		H2O	12 - 27%	± 1%
		Beaume	38 - 43°Bè	± 0,5°Bè

414 **Rifrattometro per antigelo e batterie**
Punto di congelamento in miscele di glicole propilenico e etilenico. Controlla l'efficienza delle batterie.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
414 ATC	43000173	Glicole etilenico	-50 - 0 °C	1°C
		Glicole propilenico	-50 - 0 °C	1°C
		Cleaner detergente	-40 - 0 °C	5°C
		Fluido batterie	1.10-1.40 sg	0.01sg

UREA **Rifrattometro 0-40% Urea**
Per la misura dell'urea.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
UREA	43000193	% Urea	0,0 - 40,0%	± 0,2%

Coperchio con illuminazione a LED

Consente una lettura ottimale anche in assenza di luce. Il coperchio è intercambiabile e compatibile con tutti i modelli di rifrattometri ottici a catalogo.

La batteria interna permette l'utilizzo per circa 10.000 letture

Codice 43000003



105 **Rifrattometro clinico a tripla scala**
Concentrazione delle proteine, il peso specifico delle urine e l'indice di rifrazione.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
105	43000053	Siero / Albumina	0,0 - 12,0 g/dL	± 0,2g/dL
		Peso specifico urine	1,000-1,050 SG	± 0,002 SG
		Indice di rifrazione	1,3330-1,3600 nD	± 0,0005 nD

106 **Rifrattometro per salinità 0-28%**
Misura il contenuto di sale in acqua, espresso come sodio cloruro, ma si può tarare anche per altri tipi di sale.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
106	43000063	Sale %	0,0 - 28,0%	± 0,2%

106 ATC **Rifrattometro salinità 0-100 ‰**
Doppia scala e compensazione automatica temperatura.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
106 ATC	43000113	Sale ‰	0-100‰	± 1‰
		Peso specifico	1,000-1,070	± 0,001

107 **Rifrattometro per mosto a doppia scala**
Misura il contenuto di zucchero nei mosti.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
107	43000123	Brix %	0,0 - 35,0 %	± 0,2%
107 LED	43000233	Babo %	0,0 - 28,0	± 0,2

ABBE **Rifrattometro di Abbe - Brix 1,0-95,0%**
Con prisma termostabile completo di termometro, prisma di taratura e valigia di trasporto.

Modello	Codice	Parametro	Scala	Accuratezza
110 - Abbe	43000133	Indice di rifrazione nD	1,3000-1,7000	± 0,0002
		Brix %	0,00 - 95,00%	± 0,25%



RIFRATTOMETRO OTTICO

Mod.110 - RIFRATTOMETRO DI ABBE