

# Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure du sucre de 0 à 50 % Brix

## HI 96811

**HI 96811** mesure l'indice de réfraction des échantillons liquides et le convertit en unités % Brix. L'échelle de Brix est basée sur le saccharose contenu dans l'eau distillée. Ainsi, 10 g de sucre de canne dans 90 g d'eau correspondent à une solution à 10 % de Brix.

### Les points forts

- › Affichage simultané du paramètre mesuré et de la température
- › Excellente précision
- › Étalonnage à l'eau déminéralisée
- › Étalonnages et mesures très simples à réaliser
- › Résultats en moins de 2 secondes
- › Correction automatique de la température
- › Rapport qualité/prix inégalé : un réfractomètre numérique au prix d'un réfractomètre manuel



### Présentation

**HI 96811** est livré avec pile.

### Spécifications

### HI 96811

Gamme	Sucre	0,0 à 50,0 % Brix
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Sucre	0,1 % Brix
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Sucre	±0,2 % Brix
	Température	±0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Étalonnage		Automatique, en 1 point à l'eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silic
Indice de protection		IP65
Alimentation/Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g