



DAS SÄGEBAND.

REFRAKTOMETER



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR HANDREFRAKTOMETER

WWW.WESPA-SAW.COM



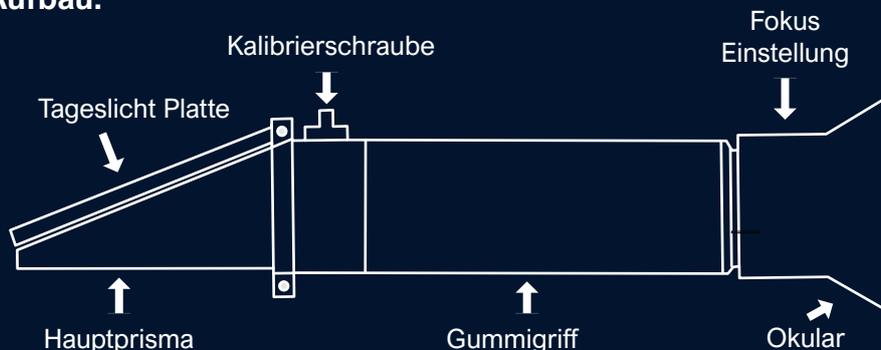
REFRAKTOMETER

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR HANDREFRAKTOMETER

Die Brix-Serie wurde für die Arbeit mit zuckerhaltigen Flüssigkeiten (Fruchtsäfte, Honig, Erfrischungsgetränke, Wein) entwickelt und hilft bei der Überwachung und Kontrolle des Zuckergehalts in Lebensmitteln und Getränken. Ganz gleich, ob Anwender die „Reife“ von Früchten auf dem Feld überprüfen, die Produktqualität nach der Ernte kontrollieren oder die Konzentrationen während der Verarbeitung und Verpackung überwachen – Refraktometer liefern wichtige Informationen zur Sicherstellung der Produktqualität. Sie werden auch häufig zur Kontrolle der Konzentration verschiedener industrieller Flüssigkeiten (Schneideschmierstoffe und Flussmittelspülmittel) eingesetzt. Die Wahl des Modells richtet sich nach der Konzentration in den Flüssigkeiten und den Parametern des Refraktometers.

Baureihe					
Style	Modell	Bereich	Min. Div	Genauigkeit	Anmerkungen
Zucker Refraktometer	MT-010	0-10% Brix	0.1% Brix	± 0.1%	Ohne ATC
	MT-010ATC	0-10% Brix	0.1% Brix	± 0.1%	ATC
	MT-018	0-18% Brix	0.1% Brix	± 0.1%	Ohne ATC
	MT-032	0-32% Brix	0.2% Brix	± 0.2%	Ohne ATC
	MT-032ATC	0-32% Brix	0.2% Brix	± 0.2%	ATC
	MT-055	0-55% Brix	1% Brix	± 1%	Ohne ATC
	MT-062	28-62% Brix	0.2% Brix	± 0.2%	Ohne ATC
	MT-082	45-82% Brix	0.5% Brix	± 0.5%	Ohne ATC
	MT-090	58-90% Brix	0.5% Brix	± 0.5%	Ohne ATC
		38-43 Be'	0.5 Be'	± 0.5 Be'	
12-27% Wasser		0.5% Wasser	± 0.5% Wasser		

Aufbau:



Produktvorteile



Einfache Bedienung



Verschleißfestigkeit

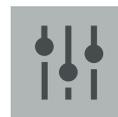


Kostenreduktion

Anwendungsbereiche



Richtiges Mischungsverhältnis



Korrekte Kalibrierung

Produkteigenschaften



Rutschfest



Robustes Material

Bedienungshilfe

