

Refractomètres sucres

Pal 1 - Pal 3 - Pal α - Master α



Pal 1 - Pal 3 - Pal α

Réfractomètres numériques

Les réfractomètres PAL-Alpha, PAL-1 et PAL-3 ont été développés dans le but de déterminer le taux de sucre de produits donnés, exprimé en Brix.

PAL-Alpha est conçu pour la mesure de produits à forte concentration en sucre, tels que confitures, miels, sirops... PAL-1 permet la mesure du sucre dans les jus de fruits, les sauces...

- Résultat en moins de 3 secondes
- Compact, précis et robuste
- Compensation automatique de température
- Platine échantillon en acier inoxydable
- Large afficheur à cristaux liquides
- Étanche (IP65)
- Rinçage directement sous un robinet d'eau



Master α

Réfractomètre oculaire

Le réfractomètre Master Alpha permet la mesure du sucre dans les jus de fruits, les sauces...

La cellule de mesure en forme de cuvette permet l'étalement complet de l'échantillon sur toute la longueur du prisme sans avoir à soulever le clapet, permettant une lecture des plus précises.

Réf. 196707



- Précis et robuste
- Compensation automatique de température
- Oeilleton réglable, pour une meilleure visibilité
- Étanche (IP65)
- Rinçage directement sous un robinet d'eau

Caractéristiques techniques

	Master α	Pal 1	Pal α	Pal 3
Echelle	0,0-33,0 % Brix	0,0-53,0 % Brix	0,0-85,0 % Brix	0,0-93,0 % Brix
Résolution	0,1 % Brix			
Précision	± 0,2 % Brix			± 0,1 % Brix
T° de mesure	10 à 30°C	10 à 75°C		
Classe IP	IP 65 (étanche eau & poussière)			
Dimensions	33x33x204 mm - 160g	55x31x109 mm - 100g		
Alimentation	2 piles AAA			

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

872 Route de la Gare
37210 NOIZAY - France
Tél : 02 47 25 58 25
Fax : 02 47 25 58 30
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com