

Refractomètres sucres

Pal 1 - Pal 3 - Pal α

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



Caractéristiques techniques

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