

ZUCCHERI RIDUCENTI E ALTRI ZUCCHERI

Kit enzimatici Megazyme

I kit enzimatici Megazyme permettono l'analisi quantitativa, semplice e affidabile, di singoli zuccheri come glucosio, fruttosio, saccarosio e molti altri, secondo i metodi ufficiali e riconosciuti. Dopo un breve pre-trattamento del campione, la determinazione si esegue in cuvetta di plastica monouso con lettura finale mediante uno spettrofotometro operante nel visibile.

Caratteristiche tecniche:

- ⊕ Kit contenenti i reagenti enzimatici necessari e un controllo (standard)
- ⊕ Lettura dei risultati con uno spettrofotometro operante nel visibile
- ⊕ Enzimi ad alta purezza, dotati di elevate specificità e sensibilità
- ⊕ Stabilità pari ad almeno 2 anni, a 2° - 8°C
- ⊕ Stabilità dei reagenti ricostituiti almeno pari a 1 anno, a -20°C
- ⊕ Procedure in accordo ai metodi ufficiali o riconosciuti internazionalmente
- ⊕ Il kit Lattosio/Galattosio e il kit Lattosio possono essere anche applicati alla determinazione del lattosio in tracce negli alimenti lactose-free, con sensibilità <0,003% (kit K-LACGAR) o ancora migliore (kit K-LOLAC)
- ⊕ Pronta consegna



Distribuzione
esclusiva
italiana

Cod. nr. K-FRUGL	Fruttosio/Glucosio, 110 test
Cod. nr. K-FGLQR	Fruttosio/Glucosio (reagenti liquidi pronti all'uso, solo per analizzatori automatici), 500 test
Cod. nr. K-GLUC	Glucosio (formato con GOPOD), 660 test
Cod. nr. K-GLUHKR	Glucosio HK, 110 test
Cod. nr. K-GLUHLK	Glucosio HK, 220 test
Cod. nr. K-MRGLUC	Glucosio (Megaplex Red), 100 test
Cod. nr. K-FUCOSE	L-Fucosio, 100 test
Cod. nr. K-LOLAC	Lattosio (anche per campioni lactose-free), 65 test
Cod. nr. K-LACGAR	Lattosio/Galattosio (Kit rapido), 115 test
Cod. nr. K-LACTUL	Lattulosio, 50 test
Cod. nr. K-MASUG	Maltosio/Saccarosio/Glucosio, 100 test (33 per ciascun parametro)
Cod. nr. K-MANGL	D-Mannosio/Fruttosio/Glucosio, 55 test
Cod. nr. K-RAFGA	Raffinosio/Galattosio, 120 test
Cod. nr. K-RAFGL	Raffinosio/Saccarosio/Glucosio, 120 test per ciascun parametro
Cod. nr. K-RHAMNOSE	L-Ramnosio, 50/100 test
Cod. nr. K-SUFRG	Saccarosio/Fruttosio/Glucosio, 300 test (100 per ciascun parametro)
Cod. nr. K-SUCGL	Saccarosio/Glucosio, 250 test
Cod. nr. K-TREH	Trealosio, 100 test
Cod. nr. K-XYLOSE	D-Xilosio, 100 test

Accessori:

Cod. nr. 26816.232	Reagente Carrez I in polvere, 250 g
Cod. nr. 26816.298	Reagente Carrez I in polvere, 1 Kg
Cod. nr. 29253.236	Reagente Carrez II in polvere, 250 g
Cod. nr. 29253.293	Reagente Carrez II in polvere, 1 Kg
Cod. nr. D-MQWAVE	Fotometro pre-programmato per kit enzimatici Megazyme, MegaQuant™ Wave
Codici vari	Spettrofotometro visibile o UV/Visibile (v. capitolo Spettrofotometri), bagnomaria, vetreria, plasticheria, cuvette in plastica monouso, altri reagenti, tamponi, ecc.

Metodo polarimetrico – Polarimetro ottico POL-1

Polarimetro circolare a prismi di Nicol, con sorgente luminosa monocromatica. Adatto a tutte le misure di rotazione ottica per la determinazione di sostanze otticamente attive come zuccheri, saccarina, acido ascorbico, glutammato di sodio, ecc. Ideale per scopi di didattica.

Caratteristiche tecniche:

- ⊕ Polarimetro ottico a prismi di Nicol
- ⊕ Sorgente luminosa al sodio, monocromatica
- ⊕ Ambito misurabile dell'angolo di rotazione: da -180° a $+180^\circ$
- ⊕ Divisione dell'angolo di rotazione: 1°
- ⊕ Accuratezza dell'angolo di rotazione: 0,05%
- ⊕ Oculare con messa a fuoco fine e ingrandimento 3x
- ⊕ Tempo di stabilizzazione pari a 5 minuti circa
- ⊕ Tubi polarimetrici: da 100 a 200 mm
- ⊕ Dimensioni e peso: 510x135x380 (lpxh) mm, 7 Kg.



Cod. nr. POL-1	Polarimetro ottico POL-1
----------------	--------------------------

Accessori:

Cod. nr. 288736002	Lampada al sodio di ricambio
Cod. nr. 288736003	Tubo polarimetrico da 100 mm
Cod. nr. 288736004	Tubo polarimetrico da 200 mm

Metodo polarimetrico – Polarimetro Polax-2L Atago

Il polarimetro Polax-2L è un polarimetro ottico con lettura dell'angolo di rotazione sul display digitale, in modo da prevenire errori di lettura. Come i modelli più semplici, Polax-2L è utile per il dosaggio di sostanze otticamente attive di qualsiasi natura. E' possibile ottenere direttamente il risultato del contenuto di zucchero secondo la scala internazionale saccarimetrica ISS premendo il pulsante frontale.

Caratteristiche tecniche:

- ⊕ Polarimetro ottico con display digitale per visualizzare l'angolo di rotazione
- ⊕ Visualizza il contenuto di zucchero secondo la scala internazionale saccarimetrica ISS
- ⊕ Sorgente luminosa a LED con filtro interferenziale (589 nm)
- ⊕ Ambito angolo di rotazione: da $-179,95^\circ$ a $+180,00^\circ$
- ⊕ Ambito scala saccarimetrica internazionale da $-130,0^\circ Z$ a $+130,0^\circ Z$
- ⊕ Minimo valore angolo di rotazione: $0,05^\circ$
- ⊕ Minimo valore scala saccarimetrica internazionale: $0,1^\circ Z$
- ⊕ Accuratezza della misura: $\pm 0,10^\circ$, $\pm 0,3^\circ Z$
- ⊕ Dimensioni e peso: 43x22x30 (lpxh) cm, 11,5 Kg. (solo strumento)
- ⊕ Fornito con tubi polarimetrici da 100 mm (5 mL) e 200 mm (10 mL)



Cod. nr. POLAX-2L	Polarimetro ottico Polax-2L, con tubi polarimetrici da 100 e 200 mm
-------------------	---

Accessori:

Cod. nr. RE-72045	Piastra di controllo al quarzo 34°
Cod. nr. RE-72044	Piastra di controllo al quarzo 17°
Cod. nr. RE-72043	Piastra di controllo al quarzo 8°
Codici vari	Tubi polarimetrici e altri ricambi

Metodo polarimetrico – Polarimetro automatico portatile PO-1 Atago

Il nuovo polarimetro automatico PO-1 Atago esegue la misura dei campioni facilmente e praticamente, semplicemente inserendo nel suo pozzetto di misura 3 mL circa di campione liquido o in soluzione, senza necessità di un tubo di osservazione. Il display mostra quindi chiaramente il risultato in formato digitale in varie modalità, tra cui la concentrazione della sostanza determinata, la temperatura, la rotazione specifica e l'angolo di rotazione del campione con conversione al cammino ottico di 100 o 200 mm.

Le sue prestazioni analitiche elevate, le dimensioni estremamente contenute, l'alimentazione a batterie e il grado di protezione a tenuta stagna IP67 ne consentono l'uso in laboratorio, in produzione o addirittura ovunque. Ideale per qualsiasi applicazione.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Strumento automatico con display digitale
- ✦ Modalità di misura: angolo di rotazione (*conversione al cammino ottico di 100 o 200 mm*), rotazione ottica relativa, concentrazione e temperatura
- ✦ Risultati in soli 7 secondi
- ✦ Accuratezza dell'angolo di rotazione: $\pm 0,1^\circ$ (a -20°C)
- ✦ Calibrazione manuale, misurando una piastra standard al quarzo
- ✦ Sorgente luminosa: lampada alogena a 589 nm (*linea D del Sodio*)
- ✦ Ambito misurabile dell'angolo di rotazione: da $-25,0^\circ$ a $+25,0^\circ$ (*con conversione al cammino ottico di 100 mm*), da $-50,0^\circ$ a $+50,0^\circ$ (*con conversione al cammino ottico di 200 mm*)
- ✦ Ambito misurabile della temperatura: da $5,0^\circ$ a $40,0^\circ\text{C}$
- ✦ Grado di protezione a tenuta stagna IP67
- ✦ Alimentazione con 4 pile AAA
- ✦ Dimensioni e peso: 160x101x38 (lpxh) mm, 325 g

Cod. nr. PO1

Polarimetro automatico portatile e da banco PO-1 Atago

Accessori:

Codici vari

Adattatori del cammino ottico da 5 o 10 mm, adattatore per volumi ridotti di campione, liquido standard di controllo, ecc.

Metodo polarimetrico – Polarimetro automatico AP-300 Atago

Il nuovo polarimetro automatico AP-300 esegue la misura dei campioni facilmente e praticamente, semplicemente inserendo nella sua camera di analisi il tubo di osservazione riempito di un campione liquido o in soluzione e premendo il pulsante Start. L'ampio display LCD a colori del polarimetro AP-300 mostra chiaramente il risultato in formato digitale in varie modalità, tra cui la concentrazione della sostanza determinata, oltre a moltissime informazioni in modo semplice e immediato. Le sue prestazioni sono eccellenti e ne consentono l'uso per applicazioni farmaceutiche, chimiche, cosmetiche, industriali, alimentari e profumistiche. Inoltre, la scala integrata "International Sugar Scale" è usata ampiamente in tutti gli zuccherifici e il software del polarimetro AP-300 è conforme alla norma FDA CFR 21 Parte 11.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Strumento automatico con ampio display LCD a colori
- ✦ Modalità di misura: angolo di rotazione, scala internaz. ISS, rotazione ottica relativa, concentrazione e purezza
- ✦ Compensazione automatica della temperatura (*da $18,0^\circ$ a $30,0^\circ\text{C}$ per scala ISS*)
- ✦ Risultati immediati, con memoria delle ultime 30 misure
- ✦ Accuratezza dell'angolo di rotazione: $\pm 0,01^\circ$ (*da $-35,00^\circ$ a $+35,00^\circ$*)

(segue) Metodo polarimetrico – Polarimetro automatico AP-300 Atago

- ✦ Accuratezza della scala ISS: $\pm 0.03^\circ Z$ (da -101.00 a $+101.00^\circ Z$)
- ✦ Calibrazione manuale, misurando una piastra standard al quarzo
- ✦ Sorgente luminosa: lampada alogena a 589 nm (linea D del Sodio)
- ✦ Ambito misurabile angolo di rotazione: da $-89,999^\circ$ a $+89,999^\circ$
- ✦ Ambito misurabile scala ISS: da $-130,000^\circ$ a $+130,000^\circ Z$
- ✦ Software conforme alla norma FDA CFR 21 Parte 11
- ✦ Uscite per la stampante digitale opzionale DP-AD e ulteriore porta RS232C
- ✦ Dimensioni e peso: 485x285x175 (lpxh) mm, 14,4 Kg.
- ✦ Fornito con tubi polarimetrici da 100 e 200 mm

Cod. nr. AP300	Polarimetro automatico digitale AP-300, con tubi polarimetrici da 100 e 200 mm
Cod. nr. AP300SAC	Polarimetro automatico digitale AP-300 con controllore di temperatura esterno SAC Temp Controller da 10,0° a 50,0°C, accuratezza $\pm 0,02^\circ C$, con accessori

Accessori:

Cod. nr. SACTEMP	Controllore di temperatura esterno SAC Temp Controller, 10,0°-50,0°C, accurat. $\pm 0,02^\circ C$ (senza accessori necessari RE-76015 e RE-76016)
Cod. nr. RE-76015	Copertura per la camera del campione, da utilizzare con il controllore esterno di temperatura SAC Temp Controller
Cod. nr. RE-76016	Coperchio interno per tubo di osservazione da 100 mm, da utilizzare con il controllore di temperatura esterno SAC Temp Controller
Cod. nr. RE-3123	Stampante digitale ad impatto DP-AD
Cod. nr. RE-72056	Tubo di osservazione OT-50 da 50 mm, 2,5 mL
Cod. nr. RE-72054	Tubo di osservazione OT-100 da 100 mm, 5 mL
Cod. nr. RE-72055	Tubo di osservazione OT-200 da 200 mm, 10 mL
Cod. nr. RE-72115	Tubo rivestito a flusso da 50 mm
Cod. nr. RE-72116	Tubo rivestito a flusso da 100 mm
Cod. nr. RE-72117	Tubo rivestito a flusso da 200 mm
Cod. nr. RE-72118	Tubo rivestito a flusso da 100 mm, con imbuto
Cod. nr. RE-72119	Tubo rivestito a flusso da 200 mm, con imbuto
Cod. nr. RE-72112	Tubo rivestito a flusso (Hastelloy) da 100 mm
Codici vari	Piastre di controllo al quarzo (v. Polarimetro Polax-2L), tubi polarimetrici, rotoli di carta per stampante, certificato di calibrazione e ricambi vari

Metodo polarimetrico – Polarimetro automatico AP-300 Versioni Speciali

Il nuovo polarimetro automatico AP-300 esegue la misura dei campioni facilmente e praticamente, semplicemente inserendo nella sua camera di analisi il tubo di osservazione riempito di un campione liquido o in soluzione e premendo il pulsante Start. L'ampio display LCD a colori del polarimetro AP-300 mostra chiaramente il risultato in formato digitale in varie modalità, tra cui la concentrazione della sostanza determinata, oltre a moltissime informazioni in modo semplice e immediato. Le sue prestazioni sono eccellenti e idonee all'uso per applicazioni farmaceutiche, chimiche, cosmetiche, industriali, alimentari e profumistiche. La scala integrata "International Sugar Scale" è diffusa in tutti gli zuccherifici e il software del polarimetro AP-300 è conforme alla norma FDA CFR 21 Parte 11. Il polarimetro automatico AP-300 è anche disponibile in 4 versioni speciali disegnate per soddisfare le esigenze dell'industria dello zucchero e delle industrie farmaceutiche: per ciascun settore di applicazione specifica vengono infatti proposte 2 versioni a temperatura controllata e a compensazione di temperatura. Un bagno circolatore a temperatura costante (opzionale) non è necessario se la funzione di compensazione è in uso o se AP-300 è utilizzato in una stanza a temperatura controllata.



(segue) Metodo polarimetrico – Polarimetro automatico AP-300 Vers. Speciali

Caratteristiche tecniche:

- ✦ 4 versioni: a temperatura controllata e a compensazione di temperatura, per l'industria farmaceutica (versioni C e D) e degli zuccheri (versioni A e B)
- ✦ Strumento automatico con ampio display LCD a colori
- ✦ Modalità di misura: angolo di rotazione, scala internaz. ISS, rotazione ottica relativa, concentrazione e purezza
- ✦ Compensazione automatica della temperatura (da 18,0° a 30,0°C per scala ISS)
- ✦ Risultati immediati, con memoria delle ultime 30 misure
- ✦ Riproducibilità e accuratezza dei risultati ai massimi livelli
- ✦ Accuratezza dell'angolo di rotazione: $\pm 0,01^\circ$ (da $-35,00^\circ$ a $+35,00^\circ$)
- ✦ Accuratezza della scala ISS: $\pm 0.03^\circ Z$ (da -101.00 a $+101.00^\circ Z$)
- ✦ Calibrazione manuale, misurando una piastra standard al quarzo
- ✦ Sorgente luminosa: lampada alogena a 589 nm (linea D del Sodio)
- ✦ Ambito misurabile angolo di rotazione: da $-89,999^\circ$ a $+89,999^\circ$
- ✦ Ambito misurabile scala ISS: da $-130,000^\circ$ a $+130,000^\circ Z$
- ✦ Software conforme alla norma FDA CFR 21 Parte 11
- ✦ Uscite per la stampante digitale opzionale DP-AD e ulteriore porta RS232C
- ✦ Dimensioni e peso: 485x285x175 (lpxh) mm, 14,4 Kg.
- ✦ Fornito con tubi polarimetrici da 100 e 200 mm

Cod. nr. AP-300°	Polarimetro AP-300 A, a temperatura controllata, con tubi polarimetrici da 100 e 200 mm, tubo rivestito a flusso da 200 mm (15 mL circa), imbuto e sensore di temperatura
Cod. nr. AP-300B	Polarimetro AP-300 B, a compensazione di temperatura, con tubi polarimetrici da 100 e 200 mm, tubo a flusso non rivestito da 200 mm (15 mL circa) e imbuto
Cod. nr. AP-300C	Polarimetro AP-300 C, a temperatura controllata, con bagno circolatore 60-C5 a temperatura selezionabile, tubi polarimetrici da 100 e 200 mm, tubo rivestito a flusso da 100 mm, stampante DP-AD, piastra di controllo al quarzo (8°, 17° o 34°) conforme GLP/GMP e sensore di temperatura
Cod. nr. AP-300D	Polarimetro AP-300 B, a compensazione di temperatura, con tubi polarimetrici da 100 e 200 mm, stampante DP-AD e piastra di controllo al quarzo (8°, 17° o 34°) conforme GLP/GMP

Accessori:

Cod. nr. BATH60C5	Bagno circolatore 60-C5 a temperatura costante selezionabile
Cod. nr. RE-3123	Stampante digitale ad impatto DP-AD
Cod. nr. RE-72056	Tubo di osservazione OT-50 da 50 mm, 2,5 mL
Cod. nr. RE-72054	Tubo di osservazione OT-100 da 100 mm, 5 mL
Cod. nr. RE-72055	Tubo di osservazione OT-200 da 200 mm, 10 mL
Cod. nr. RE-72115	Tubo rivestito a flusso da 50 mm
Cod. nr. RE-72116	Tubo rivestito a flusso da 100 mm
Cod. nr. RE-72117	Tubo rivestito a flusso da 200 mm
Cod. nr. RE-72118	Tubo rivestito a flusso da 100 mm, con imbuto
Cod. nr. RE-72119	Tubo rivestito a flusso da 200 mm, con imbuto
Cod. nr. RE-72112	Tubo rivestito a flusso (Hastelloy) da 100 mm
Codici vari	Piastrine di controllo al quarzo (v. Polarimetro Polax-2L), tubi polarimetrici, rotoli di carta per stampante, certificato di calibrazione e ricambi vari

Metodo rifrattometrico – Rifrattometri ottici portatili ed economici

I rifrattometri ottici portatili sono strumenti tradizionali, resistenti ed affidabili, per la determinazione dei gradi Brix per la determinazione degli zuccheri mediante l'indice di rifrazione. Ideali per un uso occasionale.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri ottici portatili ed economici
- ✦ Ampia gamma di modelli, con diverse scale
- ✦ Forniti con apposita custodia e cacciavite di taratura

Cod. nr. 43000013	Rifrattometro 101 per zuccheri, 0-32% Brix ($\pm 0,2\%$)
Cod. nr. 43000103	Rifrattometro 101 ATC per zuccheri, 0-32% Brix ($\pm 0,2\%$), con compensazione automatica della temperatura
Cod. nr. 43000023	Rifrattometro 102 per zuccheri, 28-62% Brix ($\pm 0,2\%$)
Cod. nr. 43000033	Rifrattometro 103 per zuccheri, 0-80% Brix ($\pm 0,5\%$)
Cod. nr. 43000043	Rifrattometro 104 MIELE a 3 scale, 58-90% Brix, 12-27% Acqua, 38-43° Be, con standard di taratura
Cod. nr. 43000123	Rifrattometro 107 MOSTI a 3 scale, 0-32% Brix, 0-27 Babo, 0-140° Oechsle

Accessori:

Cod. nr. 43000163	Sportellino di ricambio
Cod. nr. 43000073	Standard taratura a 28% Brix, 1x10 mL

Metodo rifrattometrico – Rifrattometri ottici portatili di qualità Master Atago

I rifrattometri ottici portatili Master rivisitano completamente gli strumenti tradizionali per portarli ai più elevati livelli di qualità e robustezza: durevoli e affidabili, consentono misure rapide e accurate dei gradi Brix di svariate tipologie di campione, oppure di altri parametri analitici correlati (*ad es.: indice di rifrazione, salinità, umidità, ecc.*) a seconda del modello di rifrattometro specifico per applicazioni dedicate.

Caratteristiche particolari dei rifrattometri Master sono la totale lavabilità dopo l'uso grazie alla loro tenuta stagna (*solo su alcuni modelli*), l'elevata luminosità del campo di lettura che facilita l'analisi dei campioni più scuri o disomogenei, la chiarezza della scala ottica di misura, la compensazione automatica della temperatura (*tranne modelli M e 500*) mediante un principio unico e brevettato, il design ergonomico e armonioso, l'ampia gamma di modelli e l'estrema durabilità nel tempo.

I rifrattometri Master sono adatti e consigliati per un uso intenso e nei reparti di produzione. Ideali per l'utilizzatore che desidera uno strumento di qualità da usare in qualsiasi ambiente, anche nelle condizioni più sfavorevoli.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri ottici portatili ad alta qualità
- ✦ Ampia gamma di modelli con diversi ambiti di misura e possibilità di applicazione
- ✦ Versioni disponibili con corpo in alluminio (*ideale per campioni ad alta temperatura, resistente ai solventi*) o in materiale plastico PBT (*ideale per campioni salini o acidi*)
- ✦ Eccellenti per svariate matrici e settori industriali: alimenti, vino e bevande, frutta e verdura in campo, mangimi, farmaci, cosmetici, sali, finiture metalliche, soluzioni chimiche, campioni clinici, ecc.
- ✦ Disponibilità di modelli a tenuta stagna IP65, lavabili dopo l'uso anche sotto un getto d'acqua di rubinetto
- ✦ Compensazione automatica della temperatura mediante un meccanismo unico e brevettato (*tranne modelli M e 500*)
- ✦ Forniti in una robusta e pratica custodia antiurto

Cod. nr. MASTER53ALPHA	Rifrattometro Master-53a per succhi, salse e bevande, 0,0%-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica temperatura, tenuta stagna IP65
------------------------	---

(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri ottici portatili di qualità Master

Cod. nr. MASTER53T	Rifrattometro Master-53T per succhi, salse e bevande, 0,0%-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTER53M	Rifrattometro Master-53M per succhi, salse e bevande, 0,0%-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio
Cod. nr. MASTER53S	Rifrattometro Master-53S per liquidi opachi, lattiginosi e/o disomogenei come creme, salse, yogurt ed emulsioni, 0,0%-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio
Cod. nr. MASTER53PALPHA	Rifrattometro Master-53Pa per succhi, salse e bevande, 0,0%-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensaz. autom. temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER53PT	Rifrattometro Master-53PT per succhi, salse e bevande, 0,0%-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTER53PM	Rifrattometro Master-53PM per succhi, salse e bevande, 0,0-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica
Cod. nr. MASTERA	Rifrattometro Master-a per succhi, salse e bevande, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$) corpo in alluminio, compensazione automatica temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERT	Rifrattometro Master-T per succhi, salse e bevande, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTERM	Rifrattometro Master-M per succhi, salse e bevande, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio
Cod. nr. MASTERPA	Rifrattometro Master-Pa per succhi, salse e bevande, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERPT	Rifrattometro Master-PT per succhi, salse e bevande, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTERPM	Rifrattometro Master-PM per succhi, salse e bevande, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica
Cod. nr. MASTER20A	Rifrattometro Master-20a per succhi e bevande, 0,0%-20,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER20T	Rifrattometro Master-20T per succhi e bevande, 0,0%-20,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTER20M	Rifrattometro Master-20M per succhi e bevande, 0,0%-20,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio
Cod. nr. MASTER20P	Rifrattometro Master-20Pa per succhi e bevande, 0,0%-20,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER20PT	Rifrattometro Master-20PT per succhi e bevande, 0,0%-20,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTER20PM	Rifrattometro Master-20PM per succhi e bevande, 0,0%-20,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica
Cod. nr. MASTER10A	Rifrattometro Master-10a per succhi, zuppe e verdure, 0,0%-10,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER10T	Rifrattometro Master-10T per succhi, zuppe e verdure, 0,0%-10,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTER10M	Rifrattometro Master-10M per succhi, zuppe e verdure, 0,0%-10,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in alluminio
Cod. nr. MASTER10PA	Rifrattometro Master-10Pa per succhi, zuppe verdure, 0,0%-10,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER10PT	Rifrattometro Master-10PT per succhi, zuppe e verdure, 0,0-10,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura
Cod. nr. MASTER10PM	Rifrattometro Master-10PM per succhi, zuppe e verdure, 0,0-10,0% Brix ($\pm 0,2\%$), corpo in plastica
Cod. nr. MASTER500	Rifrattometro Master-500 ad ampio ambito di misura e resistente al calore, 0,0%-90,0% Brix ($\pm 1,0\%$), corpo in alluminio, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER50H	Rifrattometro Master-50H per campioni ad alta temperatura, 0,0%-50,0% Brix ($\pm 0,5\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65

(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri ottici portatili di qualità Master

Cod. nr. MASTER80H	Rifrattometro Master-80H per campioni ad alta temperatura ed elevato tenore zuccherino come confetture, marmellate e caramelle, 30,0%-80,0% Brix ($\pm 0,5\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER93H	Rifrattometro Master-93H per campioni ad alta temperatura ed elevato tenore zuccherino come confetture, marmellate e caramelle, 45,0%-93,0% Brix ($\pm 0,5\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTER100H	Rifrattometro Master-100H per campioni ad alta temperatura ed elevato tenore zuccherino come confetture, marmellate e caramelle, 60,0-100,0% Brix ($\pm 0,5\%$), corpo in alluminio, compensazione automatica temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERRI	Rifrattometro Master-RI per misure di indice di rifrazione di oli vegetali, petrolio e altri oli, 1,435-1,520 IR
Cod. nr. MASTERAGRI	Rifrattometro Master-Agri per succhi vegetali da foglie, steli e radici in piccoli volumi, 0,0%-53,0% Brix
Cod. nr. MASTERSMILLA	Rifrattometro Master-S/Milla per misure di salinità e peso specifico dell'acqua di mare, salinità da 0 a 100‰ ($\pm 2\%$), PS da 1,000 a 1,070 ($\pm 0,001$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERSMILLM	Rifrattometro Master-S/MillM per misure di salinità e peso specifico dell'acqua di mare, salinità 0-100‰ ($\pm 2\%$), PS da 1,000 a 1,070 ($\pm 0,001$), corpo in plastica
Cod. nr. MASTERBXS28M	Rifrattometro Master-BX/S28M a doppia scala, per misure di salinità e Brix in succhi, bevande e zuppe, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$), salinità da 0,0 a 28,0 g/100g
Cod. nr. MASTERS10A	Rifrattometro Master-S10a per misure di salinità dell'acqua di mare o di cottura, salinità 0,0-10,0 g/100 g ($\pm 0,2$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERS10M	Rifrattometro Master-S10M per misure di salinità dell'acqua di mare o di cottura, salinità da 0,0 a 10,0 g/100 g ($\pm 0,2$), corpo in plastica
Cod. nr. MASTERS28A	Rifrattometro Master-S28a per misure di salinità dell'acqua di mare o di cottura, salinità 0,0-28,0 g/100 g ($\pm 0,2$), corpo in plastica, compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERS28M	Rifrattometro Master-S28M per misure di salinità dell'acqua di mare o di cottura, salinità da 0,0 a 28,0 g/100 g ($\pm 0,2$), corpo in plastica
Cod. nr. MASTERHONEYBX	Rifrattometro Master-Honey/BX a doppia scala, per misure di umidità e Brix nel miele, 58,0%-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 12,0%-30,0% umidità ($\pm 0,2\%$), compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERTA	Rifrattometro Master-TA per misure di T.A. e Brix nel vino e mosto d'uva, 0,0%-40,0% Brix ($\pm 0,5\%$), 0,0%-25,0% T.A. ($\pm 0,3\%$), compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTEROE	Rifrattometro Master-OE per misure di Oechsle e Brix nel vino e mosto d'uva, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,0°-130,0° Oe ($\pm 2^\circ$), compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERGEOE	Rifrattometro Master-GOE per misure di German Oechsle e Brix nel vino e mosto d'uva, 0,0%-40,0% Brix ($\pm 0,5\%$), 30°-170° German Oe ($\pm 2^\circ$), compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERKMW	Rifrattometro Master-KMW per misure di KMW e Brix nel vino e mosto d'uva, 0,0%-33,0% Brix ($\pm 0,5\%$), 0,0°-27,0° KMW ($\pm 0,5^\circ$), compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. MASTERBAUME	Rifrattometro Master-Baume per misure di Baume e Brix nel vino e mosto d'uva, 0,0%-40,0% Brix ($\pm 0,5\%$), 0,0°-21,0° Baume ($\pm 0,3^\circ$), compensazione automatica di temperatura, tenuta stagna IP65
Cod. nr. HHR21	Rifrattometro HHR-2N per misure di umidità nel miele per mezzo dell'indice di rifrazione, 12,0%-30,0% umidità ($\pm 0,2\%$), compensazione autom. temperatura
Codici vari	Rifrattometri Master per applicazioni particolari (<i>cliniche, veterinarie, latte di soia, liquidi refrigeranti, riso bollito, ecc.</i>)

Accessori:

Codici vari	Sportellini di ricambio, estrattore di succo dai campioni, soluzioni di verifica della calibrazione a diverse concentrazioni di saccarosio
-------------	--

Metodo rifrattometrico – Rifrattometri digitali portatili PAL Atago

I rifrattometri digitali portatili della serie PAL sono tascabili, leggeri e disponibili in vari modelli a prestazioni eccellenti, per diversi ambiti di lettura e svariate applicazioni. Le loro dimensioni ridotte e il disegno ergonomico consentono di utilizzarli ovunque, soprattutto nei reparti di produzione e per misure estemporanee ma accurate in laboratorio QC o R&D.

E' sufficiente versare 3 gocce (0,6 mL) o un analogo volume di campione solido, liquido o pastoso da analizzare nel pozzetto di misura: dopo pochi secondi i valori di Brix% (o indice di rifrazione a seconda del modello) e temperatura vengono visualizzati a display, insieme allo stato di carica delle batterie AAA che ne permettono il funzionamento con grande autonomia.

La nuova tecnologia NFC che caratterizza tutti gli strumenti PAL ATAGO consente di scaricare i dati relativi agli ultimi 100 risultati effettuati a uno Smartphone o a un PC compatibile.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri digitali portatili e tascabili: leggeri, compatti ed ergonomici
- ✦ Vari modelli con ambiti e scale diverse, applicabili a vari tipi di campione: succhi di frutta, alimenti, latte e colostro, vino e bevande, sciroppi, melasse, zuppe, salse, sughi, marmellate, ecc.
- ✦ Volume di campione: 2-3 gocce (0,3 mL)
- ✦ Adatti a campioni a elevata temperatura
- ✦ Compensazione automatica della temperatura
- ✦ Strumenti a tenuta stagna IP65: il campione analizzato è asportabile per risciacquo sotto il getto d'acqua
- ✦ Risultati in soli 3 secondi circa
- ✦ Calibrazione con acqua
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei dati di misura a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Alimentazione con 2 batterie AAA
- ✦ Dimensioni e peso: 55x31x109 (h) mm, 100 g.
- ✦ Forniti in pratica valigetta

Cod. nr. PAL1	Rifrattometro digitale PAL-1, 0,0-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PAL1BLTI	Rifrattometro digitale PAL-1 BLT/I, 0,0-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C, funzione Bluetooth per scarico dati all'app Atago Logger (solo per PC)
Cod. nr. PAL1BLTAW	Rifrattometro digitale PAL-1 BLT/A+W, 0,0-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C, con scarico dati via Bluetooth all'app Atago Logger (PC, tablet/smartphone Android)
Cod. nr. PAL2	Rifrattometro digitale PAL-2, 45,0-93,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PAL3	Rifrattometro digitale PAL-3 a elevata accuratezza, 0,0-93,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALALPHA	Rifrattometro digitale PAL- α , 0,0-85,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALH	Rifrattometro digitale PAL-H per risultati veloci su campioni ad alta temperatura, 0,0-93,0% Brix ($\pm 0,5\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALS	Rifrattometro digitale PAL-S per campioni grassi o scuri o lattiginosi, ideale per campioni lattiero-caseari, 0,0-93,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALBXRI	Rifrattometro digitale PAL-BX/RI a doppia scala per Brix e indice di rifrazione, 0,0-93,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 1,3306-1,5284 IR ($\pm 0,0003$), 10,0°-100,0°C (solo Brix) e 5,0°-45,0°C (solo IR)
Cod. nr. PALRI	Rifrattometro digitale PAL-RI per indice di rifrazione, 1,3306-1,5284 IR ($\pm 0,0003$), 5,0°-45,0°C
Cod. nr. PALLOOP	Rifrattometro digitale PAL-LOOP per misure convenzionali o in continuo, 0,0-85,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALPATISSIER	Rifrattometro digitale PAL-Pâtissier a doppia scala per Brix e Baume, 0,0-85,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0°-45° Baume ($\pm 1^\circ$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALMILK	Rifrattometro digitale portatile PAL-MILK per il contenuto di solidi non grassi (SNF) nel latte, 0,0-23,0% SNF ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C

(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri digitali portatili PAL Atago

Cod. nr. PALMILKSG	Rifrattometro digitale portatile PAL-MILK SG per il contenuto della densità del latte, ambito densità 1.008-1.036 ($\pm 0,001$), compensaz. automatica 5,0°-40,0°C
Cod. nr. PALCOLOSTRUM	Rifrattometro digitale portatile PAL-COLOSTRUM per la misura indiretta del contenuto di IgG nel colostro mediante la determinazione dei gradi Brix del campione, 0,0-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PAL27S	Rifrattometro digitale portatile PAL-27S per la misura della concentrazione del latte di soia, 0,0-20,0% ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALCOFFEE	Rifrattometro digitale portatile PAL-Coffee per campioni di caffè, 0,0-25,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALCOFFEETDS	Rifrattometro digitale portatile PAL-Coffee TDS per misure di solidi disciolti totali in campioni di caffè, 0,00-22,00% TDS ($\pm 0,15\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PALCOFFEEBXTDS	Rifrattometro digitale portatile PAL-Coffee BX/TDS a doppia scala per Brix e solidi disciolti totali in campioni di caffè, 0,00-22,00% TDS ($\pm 0,15\%$), 10,0°-100,0°C
Cod. nr. PAL22S	Rifrattometro digitale PAL-22S per la misura dell'umidità nel miele, 12,0%-30,0% umidità ($\pm 0,2\%$), 10,0°-40,0°C
Cod. nr. PAL79S	Rifrattometro digitale portatile PAL-79S per analisi del contenuto alcolico dei vini secondo la scala T.A. 1990, 0,0-26,0% T.A. ($\pm 0,2\%$), 10,0°-40,0°C
Cod. nr. PAL80S	Rifrattometro digitale portatile PAL-80S per analisi del contenuto alcolico dei vini secondo la scala T.A. 1971, 0,0-25,0% T.A. ($\pm 0,2\%$), 10,0°-40,0°C
Cod. nr. PAL83S	Rifrattometro digitale portatile PAL-83S per analisi del contenuto alcolico dei vini secondo la scala KMW/Babo, 0,0-40,0° KMW/Babo ($\pm 0,2^\circ$), 10,0°-40,0°C
Cod. nr. PAL84S	Rifrattometro digitale portatile PAL-84S per analisi del contenuto alcolico dei vini secondo la scala Baume, 0,0-21,0° Baume ($\pm 0,2^\circ$), 10,0°-40,0°C
Cod. nr. PAL86S	Rifrattometro digitale portatile PAL-86S per analisi del contenuto alcolico dei vini a doppia scala Oe (GER) e Brix, 0-240° Oe ($\pm 1^\circ$), 0,0-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-40,0°C
Cod. nr. PAL87S	Rifrattometro digitale portatile PAL-87S per analisi del contenuto alcolico dei vini a doppia scala Oe (Oechsle) e Brix, 0-240° Oe ($\pm 1^\circ$), 0,0-53,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-40,0°C
Codici vari	Rifrattometri digitali PAL, modelli speciali per misure di parametri diversi

Accessori:

Codici vari	Standard certificati e non a varie concentrazioni di saccarosio e diversi gradi Brix, cinghietta di trasporto, certificato di calibrazione, ecc.
-------------	--

Metodo rifrattometrico – Rifrattometro digitale a immersione PEN™-PRO Atago

Il rifrattometro a immersione PEN™-PRO nasce per un uso facile e immediato nei reparti di produzione di alimenti e sul campo, senza rinunciare all'affidabilità dei risultati. Compatto e leggero, in soli 70 grammi concentra le caratteristiche tipiche dei rifrattometri di qualità massima: è infatti dotato di compensazione automatica di temperatura fino a 100°C e di un ambito di lettura molto ampio; per questo motivo può essere usato anche su campioni molto caldi. Inoltre, PEN™-PRO è a tenuta stagna IP65 (IP67 per il prisma di lettura) e può essere immerso nei liquidi senza problemi, oltre che lavato sotto un getto d'acqua di rubinetto o con una spruzzetta. L'analisi non subisce interferenze dovute alla luce esterna ambientale grazie al sistema integrato External Light Interference (ELI). La calibrazione si esegue semplicemente con acqua. La misura dei gradi Brix (%) si effettua immergendo la punta del PEN™-PRO nel campione, eventualmente ruotandola nel caso in cui lo stesso fosse disomogeneo: in soli 2 secondi il risultato sarà mostrato sul display ed eventuali misure successive saranno visualizzate in continuo ogni secondo.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometro digitale portatile a immersione
- ✦ Ambito di misura: da 0,0% a 85,0%
- ✦ Applicabili a vari tipi di campione: succhi di frutta, alimenti, vino e bevande, zuppe, salse, sughi, creme, marmellate, ecc.
- ✦ Leggero, compatto ed ergonomico
- ✦ Adatto a campioni a elevata temperatura, da 10°C fino a 100°C
- ✦ Strumento a tenuta stagna IP65 (IP67 per il prisma di lettura): il campione analizzato è asportabile per risciacquo del prisma sotto il getto d'acqua
- ✦ Risultati in soli 2 secondi circa
- ✦ Possibilità di misura in continuo dello stesso campione: una nuova misura sarà visualizzata ogni secondo
- ✦ Risoluzione: 0,1% - Accuratezza: $\pm 0,2\%$
- ✦ Compensazione automatica della temperatura: da 10°C fino a 100°C
- ✦ Calibrazione con acqua
- ✦ "External Light Interference" (ELI): la luce esterna non influisce sui risultati
- ✦ Alimentazione con 1 batteria AAA, con autonomia fino a 8.000 misure
- ✦ Dimensioni e peso: 38x181x160 (h) mm, 70 g.



Cod. nr. PENPRO	Rifrattometro digitale portatile a immersione PEN™-PRO, 0,0-85,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 10,0°-100,0°C
-----------------	---

Accessori:

Cod. nr. RE-39410	Cinghietta per il trasporto del PEN™-PRO al collo
-------------------	---

Metodo rifrattometrico – Rifrattometri IR digitali portatili PAL-HIKARi Atago

I nuovi rifrattometri IR digitali tascabili della serie PAL-HIKARi consentono di eseguire misure rapide del contenuto zuccherino ($^{\circ}$ Brix) in pochi secondi e ovunque serva. L'ambito di campioni analizzabili è il più vasto possibile: a seconda del modello le applicazioni coprono i campioni ortofruitticoli più comuni. E' possibile quindi scegliere il modello più adatto per dimensioni del campione, ambiti di lettura e prestazioni analitiche ottenendo sempre risultati veloci e accurati.

La gamma PAL-HIKARi include anche un modello per la determinazione del grado di maturazione dei campioni.

Uno dei tanti vantaggi offerti da questi rifrattometri a infrarossi è la misura non distruttiva, cioè eseguibile senza tagliare o spremere il campione, ma appoggiandolo sul sensore.

L'elevata leggerezza, le dimensioni estremamente ridotte, la totale portabilità e l'assenza di manutenzione fanno di questi piccoli analizzatori una scelta obbligata per gli operatori ortofruitticoli che lavorano in campo o laddove sia richiesta una valutazione molto rapida e pratica.



(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri IR digitali portatili PAL-HIKARI

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri a infrarossi, digitali, tascabili, leggeri ed ergonomici
- ✦ Vari modelli con ambiti e scale diverse per tutte le applicazioni
- ✦ Applicabili a vari tipi di campione: frutta, verdura e cereali
- ✦ Misure non distruttive: il campione è semplicemente appoggiato sul sensore
- ✦ Strumenti ad alta classe di protezione IP64
- ✦ Compensazione automatica della temperatura
- ✦ Risultati in pochi secondi: contenuto zuccherino (^oBrix) o grado di maturazione, a seconda del modello
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei dati a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Alimentazione con 2 batterie AAA
- ✦ Dimensioni e peso: 61x64x115 (h) mm o 61x44x115 (h) mm; 153 g o 120 g, a seconda del modello



Cod. nr. PALHIKARI4	Rifrattometro PAL-HIKARi 4 a infrarossi per Fragole, 4-21% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 30°C
Cod. nr. PALHIKARI2	Rifrattometro PAL-HIKARi 2 a infrarossi per Uva, 10,0-25,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 15° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI3MINI	Rifrattometro PAL-HIKARi 3 MINI a infrarossi per Pomodori Ciliegini, 3,0-15,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensaz. autom. di temperat. 15°-35°C
Cod. nr. PALHIKARI5	Rifrattometro PAL-HIKARi 5 a infrarossi per Mele, 10,0-18,0% Brix (accuratezza $\pm 1,0\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI7	Rifrattometro PAL-HIKARi 7 a infrarossi per Mirtilli, 8,0-20,0% Brix (accuratezza $\pm 2,0\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 10° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI8	Rifrattometro PAL-HIKARi 8 a infrarossi per Kiwi, 11,0-20,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI10	Rifrattometro PAL-HIKARi 10 a infrarossi per Pesche, 8,0-20,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI12	Rifrattometro PAL-HIKARi 12 a infrarossi per Pere Asiatiche, 10,0-16,0% Brix (accurat. $\pm 1,0\%$, risoluz. 0,1%), compensaz. automatica di temperatura da 5° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI15	Rifrattometro PAL-HIKARi 15 a infrarossi per Mango, 10,0-22,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 10° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI16	Rifrattometro PAL-HIKARi 16 a infrarossi per Ciliegie, 12,0-26,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 15° a 30°C
Cod. nr. PALHIKARI18	Rifrattometro PAL-HIKARi 18 a infrarossi per Prugne, 11,0-29,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 10° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI19	Rifrattometro PAL-HIKARi 19 a infrarossi per Cachi, 12,0-20,0% Brix (accuratezza $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 30°C
Cod. nr. PALHIKARI30	Rifrattometro PAL-HIKARi 30 a infrarossi per Melone, 7,0-16,0% Brix per misure a 1-2 cm dalla superficie, 7,0-16,0% Brix per misure al cuore (accuratezza $\pm 2,0\%$ per misure a 1-2 cm, risoluzione 0,1%), compensaz. autom. di temperatura 10°-40°C
Cod. nr. PALHIKARI32	Rifrattometro PAL-HIKARi 32 a infrarossi per Angurie di diametro preferibilmente tra 20 e 25 cm, 5,0-18,0% Brix (accuratezza $\pm 2,0\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 10° a 40°C
Cod. nr. PALHIKARI33MINI	Rifrattometro PAL-HIKARi 33 MINI a infrarossi per Mini-Angurie di diametro preferibilmente tra 13 e 16 cm, 5,0-18,0% Brix (accuratezza $\pm 2,0\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 10° a 40°C
Cod.n. PALHIKARI41	Rifrattometro PAL-HIKARi 41 a infrarossi per Mandarini, 4,0-20,0% Brix (accuratezza $\pm 2,0\%$ tra 6,0-17% Brix, risoluz. 0,1%), compensaz. autom. da 5° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI42	Rifrattometro PAL-HIKARi 42 a infrarossi per Arance, 6,0-22,0% Brix (accuratezza $\pm 2,0\%$, a seconda della varietà di arancia, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI43	Rifrattometro PAL-HIKARi 43 a infrarossi per Pompelmi, 5,0-15,0% Brix (accurat. $\pm 2,0\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARI51	Rifrattometro PAL-HIKARi 51 a infrarossi per Grano, 9,0-20,0% Brix (accuratezza $\pm 2,0\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 20° a 35°C

(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri IR digitali portatili PAL-HIKARI

Cod. nr. PALHIKARI53	Rifrattometro PAL-HIKARi 53 a infrarossi per Pomodori, 2,0-11,0% Brix (accurat. $\pm 1,5\%$, risoluzione 0,1%), compensazione automatica di temperatura da 15° a 35°C
Cod. nr. PALHIKARIRIPE	Rifrattometro PAL-HIKARi Ripeness a infrarossi per Grado di Maturazione su campioni ortofruitticoli vari, 0-100% Grado di Maturazione (accurat. $\pm 5\%$, risoluz. 1%), compensazione automatica di temperatura da 5° a 35°C
Codici vari	Rifrattometri PAL-HIKARi per carote e altri campioni (di prossima introduzione)

Accessori:

Codici vari	Caricabatterie USB, cover in silicone, ecc.
-------------	---

Metodo rifrattometrico – Rifrattometri digitali compatti Palette™ Atago

I rifrattometri digitali compatti della serie Palette™ Atago sono strumenti intesi per essere utilizzati sia su un bancone da laboratorio sia per misure in reparto di produzione, grazie all'alimentazione a batteria e alle loro dimensioni contenute. I Palette™ Atago sono disponibili in vari modelli a elevata accuratezza ($\pm 0,1$ Brix o $\pm 0,0002$ IR) e dispongono di diversi ambiti di lettura per innumerevoli applicazioni. Per l'analisi è sufficiente versare poche gocce o una piccola quantità di campione solido, liquido o pastoso nel pozzetto di misura: dopo pochi secondi i valori di Brix% (o indice di rifrazione a seconda del modello) e temperatura sono visualizzati sul display, insieme allo stato di carica della batteria che assicura il funzionamento con grande autonomia. La nuova tecnologia NFC che caratterizza tutti gli strumenti Palette™ Atago consente di scaricare i dati relativi agli ultimi 100 risultati effettuati a uno Smartphone o a un PC compatibile.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri digitali compatti, da banco e portatili
- ✦ Vari modelli con ambiti e scale diverse
- ✦ Applicabili a molti tipi di campione: succhi di frutta, alimenti, vino, bevande, sciroppi, melasse, zuppe, salse, sughi, marmellate, ecc.
- ✦ Volume di campione: poche gocce
- ✦ Strumenti resistenti all'acqua IP64
- ✦ Risultati in pochi secondi
- ✦ Compensazione automatica della temperatura
- ✦ 3 scale di misura selezionabili e programmabili dall'utente
- ✦ Possibilità di inserire un coefficiente per il calcolo della concentrazione della sostanza misurata nel campione
- ✦ Sistema "External Light Interference" (ELI): la luce esterna non influisce sui risultati
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei dati di misura a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Alimentazione con batteria 9V - Dimensioni e peso: 170x90x40 (h) mm, 270 g.



Cod. nr. PR32A	Rifrattometro digitale Palette™ PR-32a, 0,0-32,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-40,0°C
Cod. nr. PR101A	Rifrattometro digitale Palette™ PR-101a, 0,0-45,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-40,0°C
Cod. nr. PR201A	Rifrattometro digitale Palette™ PR-201a, 0,0-60,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-40,0°C
Cod. nr. PR301A	Rifrattometro digitale Palette™ PR-301a, 45,0-90,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-40,0°C
Cod. nr. PRRI	Rifrattometro digitale Palette™ PR-RI per indice di rifrazione, 1,3306-1,4436 IR ($\pm 0,0002$), 10,0°-40,0°C
Cod. nr. WM7	Rifrattometro digitale Palette™ WM-7 per analisi enologiche, a scala multipla per Brix, T.A., Oechsle, German Oechsle, KMW/Babo e Baume, 0,0-45,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 0,0-26,0% T.A. 1990 ($\pm 0,2\%$), 0,0-25,0% T.A. 1971 ($\pm 0,2\%$), 0°-240° Oe e German Oe ($\pm 1^\circ$), 0,0°-40,0° KMW/Babo ($\pm 0,1^\circ$), 0,0°-21,0° Baume ($\pm 0,1^\circ$), 5,0°-40,0°C
Codici vari	Rifrattometri digitali Palette™, modelli speciali per misure di parametri diversi

(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri digitali compatti Palette™ Atago

Accessori:

Codici vari	Estrattore di succo dai campioni, soluzioni di verifica della calibrazione a diverse concentrazioni di saccarosio, certificato di calibrazione, ecc.
-------------	--

Metodo rifrattometrico – Rifrattometri di Abbe Atago

I rifrattometri di Abbe Atago sono strumenti da banco estremamente accurati e idonei a svariate applicazioni. Sono disponibili in vari modelli caratterizzati da prestazioni eccellenti e piena conformità agli standard ASTM. Garantiscono una straordinaria luminosità e chiarezza del campo visivo, rendendo facile e immediata la lettura anche di campioni disomogenei e/o scuri.

I modelli della serie DR-M e il DR-A1-Plus includono un display digitale e consentono applicazioni inarrivabili da altri rifrattometri, inoltre sono dotati di uscita per una stampante opzionale e nel caso del DR-A1-Plus anche per un eventuale connessione a PC.

Il modello NAR-2T è idoneo all'analisi di campioni ad alta temperatura, fino a 120°C. Gli ambiti di lettura sono estremamente ampi: a seconda del modello è possibile misurare l'indice di rifrazione o anche i gradi Brix dei campioni, oltre alla temperatura accurata degli stessi.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri ottici da banco a elevate prestazioni e conformi agli standard ASTM
- ✦ Vari modelli con ambiti e scale diverse
- ✦ Misura dell'indice di rifrazione (IR), gradi Brix e temperatura, a seconda del modello
- ✦ Applicabili a innumerevoli tipi di campioni agroalimentari, farmaceutici, cosmetici, ecc.
- ✦ Sorgente luminosa: LED. Lampada alogena nei modelli della serie DR-M
- ✦ Display digitale sui modelli DR-M e DR-A1-Plus
- ✦ Il modello NAR-2T permette l'analisi di campioni ad alta temperatura grazie alla connettibilità con un bagno ad acqua/olio fino a 120°C
- ✦ Uscita RS-232 per stampante opzionale (modelli DR-M e DR-A1-Plus) e per PC esterno (modello DR-A1-Plus)
- ✦ Alimentazione a rete. Alimentatore esterno fornito nei modelli DR-M e DR-A1-Plus
- ✦ Dimensioni e peso: a seconda del modello

Cod. nr. NAR1LIQUID	Rifrattometro di Abbe NAR-1T LIQUID solo per campioni liquidi, 1,3000-1,7000 IR ($\pm 0,0002$ IR), 0,0-95,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), termom. digit. ext.
Cod. nr. NAR1TSOLID	Rifrattometro di Abbe NAR-1T SOLID per campioni solidi e liquidi, 1,3000-1,7000 IR ($\pm 0,0002$ IR), 0,0-95,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), termom. digit. ext.
Cod. nr. NAR2T	Rifrattometro di Abbe NAR-2T per campioni ad alta temperatura, 1,3000-1,7000 IR ($\pm 0,0002$ IR), 0,0-95,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-120,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$ fino a 100°C, $\pm 0,5^\circ\text{C}$ da 100° a 120°C), termometro digitale esterno
Cod. nr. NAR3T	Rifrattometro di Abbe NAR-3T ad alta accuratezza, 1,3000-1,7100 IR ($\pm 0,0001$ IR), 0,0-95,0% Brix ($\pm 0,05\%$), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), termometro digitale esterno
Cod. nr. NAR4T	Rifrattometro di Abbe NAR-4T per indice di rifrazione, 1,4700-1,8700 IR ($\pm 0,0002$ IR), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), termometro digitale esterno
Cod. nr. NAR1TLO	Rifrattometro di Abbe NAR-1T LO, versione NAR-1T per bassi indici di rifrazione, 1,1500-1,4800 IR ($\pm 0,0002$ IR), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), termometro digitale esterno
Cod. nr. NAR2TLO	Rifrattometro di Abbe NAR-2T LO, versione NAR-2T per bassi indici di rifrazione, 1,1500-1,4800 IR ($\pm 0,0002$ IR), 5,0°-120,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$ fino a 100°C, $\pm 0,5^\circ\text{C}$ da 100° a 120°C), termometro digitale esterno

(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri di Abbe Atago

Cod. nr. NAR2THI	Rifrattometro di Abbe NAR-2T HI, versione NAR-2T per alti indici di rifrazione, 1,4700-1,8700 IR ($\pm 0,0002$ IR), 5,0°-120,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$ fino a 100°C, $\pm 0,5^\circ\text{C}$ da 100° a 120°C), termometro digitale esterno
Cod. nr. NAR2TUH	Rifrattometro di Abbe NAR-2T UH, versione NAR-2T per indici di rifrazione molto alti, 1,7000-2,0800 IR ($\pm 0,0002$ IR), 5,0°-120,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$ fino a 100°C, $\pm 0,5^\circ\text{C}$ da 100° a 120°C), termometro digitale esterno
Cod. nr. DRA1PLUS	Rifrattometro di Abbe DR-A1-PLUS con display digitale e campo visivo ad alta luminosità, 1,3000-1,7100 IR ($\pm 0,0002$ IR), 0,0-100,0% Brix ($\pm 0,1\%$), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), uscita per stampante e PC opzionali
Cod. nr. DRM2	Rifrattometro di Abbe DR-M2 con display digitale e misura multi-lunghezza d'onda (da 450nm a 1.100nm), 1,2743-1,7379 IR ($\pm 0,0002$ IR; per misure >680 nm è necessario un visualizzatore NIR), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), uscita per stampante opzionale
Cod. nr. DRM4	Rifrattometro di Abbe DR-M4 con display digitale e misura multi-lunghezza d'onda (da 450nm a 1.100nm), 1,4260-1,9220 IR ($\pm 0,0002$ IR; per misure >680 nm è necessario un visualizzatore NIR), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), uscita per stampante opzionale
Cod. nr. DRM21550	Rifrattometro di Abbe DR-M2/1550 con display digitale e misura multi-lunghezza d'onda (da 450nm a 1.550nm), 1,2662-1,7379 IR ($\pm 0,0002$ IR; per misure >680 nm è necessario un visualizzatore NIR), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), uscita per stampante opzionale
Cod. nr. DRM41550	Rifrattometro di Abbe DR-M4/1550 con display digitale e misura multi-lunghezza d'onda (da 450nm a 1.550nm), 1,4215-1,9155 IR ($\pm 0,0002$ IR; per misure >680 nm è necessario un visualizzatore NIR), 5,0°-50,0°C ($\pm 0,2^\circ\text{C}$), uscita per stampante opzionale

Accessori:

Codici vari	Standard certificati e non a varie concentrazioni di saccarosio, stampante, cavo di collegamento a PC, oculare polarizzatore per campioni birifrangenti, certificato di calibrazione, ecc.
-------------	--

Metodo rifrattometrico – Rifrattometri digitali da banco RX-5000 Atago

I rifrattometri della serie RX-5000 sono strumenti da banco a elevatissime prestazioni, disponibili in vari modelli con diverse caratteristiche e svariate applicazioni. Sono un'alternativa perfetta al rifrattometro di Abbe, pur essendo di essi più rapidi e pratici. L'ampio schermo digitale è a colori e "touch-screen" nelle versioni RX-5000i.

Tutti i modelli RX-5000 sono forniti con un software conforme agli standard FDA CFR 21 Parte 11. Questi strumenti sono ideali per i laboratori di ricerca e sviluppo e di controllo qualità.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Strumenti digitali da banco a elevatissime prestazioni
- ✦ Display a colori e touch-screen con menù a icone nei modelli RX-5000i
- ✦ Dotati di 60 scale preprogrammate e programmabili dall'operatore
- ✦ Varie modalità di analisi, anche per campioni "difficili"
- ✦ 4 livelli di password per la massima protezione delle funzioni e dei dati
- ✦ Sistema integrato di impostazione e controllo della temperatura mediante celle Peltier
- ✦ Ambiti impostabili della temperatura: da 5,00° a 75,00°C (modelli RX-5000i e RX-5000i Plus); da 5,00° a 60,00°C (modelli RX-5000a e RX-5000a Plus)
- ✦ Ambiti di misura: 1,324200-1,580000 nD, 0,000-100,000% Brix (modelli RX-5000i e RX-5000i Plus); 1,32700-1,58000 nD, 0,000-100,000% Brix (modelli RX-5000a e RX-5000a Plus)
- ✦ Accuratezza: $\pm 0,00002$ nD e $\pm 0,010\%$ Brix (modelli Plus); $\pm 0,00004$ nD e $\pm 0,03\%$ Brix (altri modelli)
- ✦ Software conforme agli standard FDA CFR 21 Parte 11 incluso nella fornitura
- ✦ Uscita per stampante e uscita USB per connessione a PC - Dimensioni e peso: 37×26×14 cm, 6,6 Kg.



(segue) Metodo rifrattometrico – Rifrattometri digitali da banco RX-5000 Atago

Cod. nr. RX-5000I	Rifrattometro digitale da banco RX-5000i, con controllo temperatura e touch-screen, 1,324200 - 1,580000 nD ($\pm 0,000004$), 0,000% - 100,000% Brix ($\pm 0,03\%$)
Cod. nr. RX-5000IPLUS	Rifrattometro digitale da banco RX-5000i-Plus, con controllo temperatura, touch-screen, 1,324200 - 1,580000 nD ($\pm 0,000002$), 0,000% - 100,000% Brix ($\pm 0,010\%$)
Cod. nr. RX-5000	Rifrattometro digitale da banco RX-5000a con controllo temperatura integrato, 1,32700-1,58000 nD ($\pm 0,00004$), 0,000%-100,000% Brix ($\pm 0,03\%$)
Cod. nr. RX-5000APLUS	Rifrattometro digitale da banco RX-5000a-Plus con controllo temperatura integrato, 1,32700-1,58000 nD ($\pm 0,00002$), 0,000%-100,000% Brix ($\pm 0,010\%$)
Cod. nr. RX-5000ABEV	Rifrattometro da banco RX-5000a-Bev, versione speciale per bevande e portacampioni piatto, con controllo temperatura integrato e display digitale, 1,32700-1,58000 nD ($\pm 0,00004$), 0,000%-100,000% Brix ($\pm 0,03\%$)

Accessori:

Codici vari	Standard certificati e non, varie concentrazioni di saccarosio e diversi gradi Brix, stampante digitale, certificato di taratura strumentale, ecc.
-------------	--

Zuccheri e acidità – Rifrattometri digitali portatili PAL-BX/ACID Atago

I nuovi rifrattometri digitali tascabili della serie PAL-BX/ACID consentono di eseguire misure rapide e simultanee del contenuto zuccherino (Brix) e di acidità titolabile in pochi secondi, ovunque sia necessario e con estrema facilità.

L'ambito di campioni analizzabili è il più vasto possibile: a seconda del modello le applicazioni spaziano dalla frutta alle confetture, dalla birra al vino, mosti e liquori, dal pomodoro al latte e allo yogurt. E' possibile quindi scegliere il modello più adatto alle proprie esigenze per ambiti di lettura e prestazioni analitiche, ottenendo sempre risultati veloci e accurati.

I rifrattometri PAL-BX/ACID sono proposti in un pratico Master Kit in valigetta dotato di una bilancia portatile, un cucchiaino dosatore e un bicchiere riutilizzabile, che permette di effettuare le misure di zuccheri e acidità senza bisogno di altri accessori, contenitori o vetreria.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri digitali tascabili, ergonomici, leggeri e di facile uso
- ✦ Vari modelli con ambiti e scale diverse per tutte le applicazioni
- ✦ Applicabili a vari tipi di campione: frutta e succhi, liquori e bevande, zuppe, salse, sughi, marmellate e confetture, ecc.
- ✦ Volume di campione: 2-3 gocce (0,3 mL)
- ✦ Adatti a campioni ad elevata temperatura
- ✦ Il campione analizzato è asportabile per risciacquo del prisma sotto il getto d'acqua o mediante un panno pulito
- ✦ Risultati in soli 3 secondi circa: contenuto zuccherino (Brix), acidità totale e rapporto zuccheri/acidità
- ✦ Compensazione automatica della temperatura - Calibrazione con acqua
- ✦ Strumenti a tenuta stagna IP65 - Alimentazione con 2 batterie AAA
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei risultati a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Dimensioni e peso: 55x31x109 (h) mm, 100 g.
- ✦ Il Master Kit è fornito con una pratica valigetta contenente lo strumento, una bilancia portatile, un cucchiaino dosatore e un bicchiere riutilizzabile



Cod. nr. PALBXACID1	Rifrattometro PAL-BX/ACID1 Master Kit per Agrumi, conversione acidità in acido citrico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Low Acidity ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 2,50-8,80% High Acidity, 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1\%$)
---------------------	--

(segue) Zuccheri e acidità – Rifrattometri digitali portatili PAL-BX/ACID Atago

Cod. nr. PALBXACID2	Rifrattometro PAL-BX/ACID2 Master Kit per Vino, Mosti e Uva, conversione acidità in acido tartarico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID3	Rifrattometro PAL-BX/ACID3 Master Kit per Pomodoro, conversione acidità in acido citrico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID4	Rifrattometro PAL-BX/ACID4 Master Kit per Fragole, conversione acidità in acido citrico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-3,30% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID5	Rifrattometro PAL-BX/ACID5 Master Kit per Mela, conversione acidità in acido malico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID6	Rifrattometro PAL-BX/ACID6 Master Kit per Banana, conversione acidità in acido malico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-0,60% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID7	Rifrattometro PAL-BX/ACID7 Master Kit per Mirtilli, conversione acidità in acido citrico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID8	Rifrattometro PAL-BX/ACID8 Master Kit per Kiwi, conversione acidità in acido citrico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-3,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID9	Rifrattometro PAL-BX/ACID9 Master Kit per Ananas, conversione acidità in acido citrico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-3,50% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID11	Rifrattometro PAL-BX/ACID11 Master Kit per Prugna, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID14	Rifrattometro PAL-BX/ACID14 Master Kit per Pera, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID15	Rifrattometro PAL-BX/ACID15 Master Kit per Mango, acidità in g/100mL, 0,0%-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID16	Rifrattometro PAL-BX/ACID16 Master Kit per Ciliegia, acidità in g/100mL, 0,0%-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-3,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID21	Rifrattometro PAL-BX/ACID21 Master Kit per Frutto della Passione, conversione acidità in acido tartarico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-4,50% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID181	Rifrattometro PAL-BX/ACID181 Master Kit per Aceto, conversione acidità in acido acetico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,50-12,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,50% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID101	Rifrattometro PAL-BX/ACID101 Master Kit per Birra, conversione in acidità totale, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-20,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID91	Rifrattometro PAL-BX/ACID91 Master Kit per Latte, conversione acidità in acido lattico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-0,30% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACID96	Rifrattometro PAL-BX/ACID96 Master Kit per Yogurt, conversione acidità in acido lattico, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,10-3,00% Acidità ($\pm 0,10\%$ da 0,10% a 1,00%), 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Cod. nr. PALBXACIDF5	Rifrattometro PAL-BX/ACIDF5 Multi Frutta Master Kit per Frutta, Vino e Pomodoro, varie conversioni di acidità, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), vari ambiti di acidità selezionabili a seconda del campione, 10,0°-40,0°C ($\pm 0,1^\circ\text{C}$)
Codici vari	Rifrattometri PAL-BX/ACID per altri campioni particolari, su richiesta

Accessori:

Codici vari	Caricabatterie USB, standard certificati e non a vari valori di saccarosio o Brix, ecc.
-------------	---

Zuccheri e sali – Rifrattometri digitali portatili PAL-BX/SALT Atago

I nuovi rifrattometri digitali tascabili della serie PAL-BX/SALT consentono di eseguire misure rapide e simultanee del contenuto zuccherino (Brix) e salino (%) in pochi secondi e ovunque serva. L'ambito di campioni analizzabili è molto vasto: le applicazioni spaziano dalle salse agli yogurt e dalle acque marine ai liquidi alimentari. E' possibile quindi scegliere il modello più adatto fra le due versioni proposte per ottenere sempre risultati veloci e accurati.

I rifrattometri PAL-BX/SALT includono il tasto "Cuore" per l'immediata visualizzazione dell'indice di riduzione del sale, pari al rapporto tra la concentrazione salina e i gradi Brix misurati; inoltre, questi strumenti comprendono la funzione NFC per lo scarico dei dati a uno smartphone, tablet o PC compatibile.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Rifrattometri digitali tascabili ed ergonomici per misure del contenuto di zuccheri e sali
- ✦ Due modelli per svariate applicazioni
- ✦ Applicabili a vari tipi di campione: zuppe, salse, sughi, yogurt, acqua di mare, liquidi alimentari, ecc.
- ✦ Leggeri, compatti e facili da usare
- ✦ Volume di campione: 2-3 gocce (0,3 mL)
- ✦ Ambiti di misura: da 0,0% a 90,0% Brix, Sali da 0,00% a 15,00%
- ✦ Accuratezza: $\pm 0,2\%$ Brix; $\pm 0,05\%$ sali (da 0,00% a 9,99%), $\pm 5\%$ sali (da 1,00% a 9,99%), $\pm 10\%$ sali (da 10,00% a 15,00%)
- ✦ Compensazione automatica della temperatura da 10° a 100°C
- ✦ 5 scale di misura personalizzabili dall'utente nel modello PAL-BX/SALT+5, per analisi senza diluizione di campioni ad alta concentrazione salina
- ✦ Strumenti a tenuta stagna IP65
- ✦ Il campione analizzato è asportabile per risciacquo del prisma sotto il getto d'acqua o mediante un panno pulito
- ✦ Risultati in soli 3 secondi circa: contenuto zuccherino (Brix), di sali (%) e rapporto sali/Brix
- ✦ Calibrazione con acqua
- ✦ Tecnologia NFC per lo scarico dei dati di misura a uno Smartphone o PC compatibile
- ✦ Alimentazione con 2 batterie AAA
- ✦ Dimensioni e peso: 55x31x109 (h) mm, 100 g.



Cod. nr. PALBXSALT	Rifrattometro digitale portatile PAL-BX/SALT per zuccheri e sali, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,05-15,00% Sali ($\pm 0,05\%$ da 0,00% a 9,99%), compensazione automatica temperatura da 10,0° a 100,0°C
Cod. nr. PALBXSALT5	Rifrattometro digitale portatile PAL-BX/SALT+5 per zuccheri e sali, 0,0-90,0% Brix ($\pm 0,2\%$), 0,05-15,00% Sali ($\pm 0,05\%$ da 0,00% a 9,99%), compensazione automatica temperatura da 10,0° a 100,0°C, 5 scale di misura personalizzabili dall'utente

Accessori:

Codici vari	Standard certificati e non a varie concentrazioni di saccarosio o gradi Brix o concentrazione salina, ecc.
-------------	--