

Refractomètres FABRE

RCT

Les réfractomètres RAM et RCT sont conçus pour être utilisés par tout manipulateur et en n'importe quels lieux, tels que : vignes, vergers, unités de production, usines...

La mesure est donnée sur l'échelle graduée par la limite entre la zone claire et la zone sombre, limite généralement appelée «séparatrice». Pour une mesure suivante, il suffit d'essuyer le prisme avec un chiffon doux.

RCT - Avec compensation automatique de température

Ces réfractomètres à main à correction de température permettent une lecture directe et immédiate sur une échelle graduée.

De constitution robuste et étanche, l'appareil tient dans la poche et peut servir à tout moment lors des essais en extérieur. Il accepte les rinçages directement sous un robinet d'eau. La cellule de mesure reçoit une couche uniforme d'échantillon grâce à la forme spéciale du volet. Spécialement développé pour le milieu vinicole, le modèle RCT 0-22 permet d'obtenir le taux d'alcool probable des moûts et raisins.



Réf. 196730

Gamme

Utilisation	% Brix	RCT
Boissons, jus de fruits naturel, lait	0 à 18	0/18
Vins	0 à 30	0/22 (alcool probable), 0/19 (Baumé)
Maturité des fruits, sirops, conserves, compotes	0 à 30	0/30
Laits concentrés, concentrés d'oeufs, boissons gazeuses, jus de fruits	0 à 50	
Sirops concentrés	5 à 54	5/54
Confitures, nappages, pâtes de fruits, refonte de sucre	40 à 80	
Humidité du miel, pâte de fruits	52 à 89	

Caractéristiques techniques

	RCT
Corps	PVC
T° de mesure	10 à 40 °C
Dimensions	204 x 42 x 40 mm
Poids	475 g

Livrés avec étui à bandoulière