

Błyskawiczna analiza zawartości cukru

Prosta i szybka



Pomiar w kilka sekund

Refraktometr MyBrix błyskawicznie i precyzyjnie mierzy indeks refrakcji oraz zawartość cukru. Wynik w żądanej skali jest podawany po zaledwie 2 sekundach.



Oznaczanie cukru w dowolnym miejscu

Dzięki kompaktowej, wytrzymałej i odpornej na warunki atmosferyczne konstrukcji pomiary można wykonywać praktycznie wszędzie – w terenie, przy linii produkcyjnej lub w laboratorium kontroli jakości.



Brix i nie tylko

Wyniki są automatycznie kompensowane temperaturowo i przeliczane na maksymalnie 3 z 10 zintegrowanych skal pomiaru cukru, takich jak Brix, Oechsle, Baumé i wiele innych.



Pożegnaj się z refraktometrem analogowym

Refraktometry cyfrowe mają większą wiarygodność wyników w porównaniu z refraktometrami analogowymi, eliminując zależność od operatora i ułatwiając wykrywanie błędów.



Refraktometr MyBrix

Do pomiarów w żywności i napojach

Refraktometr MyBrix, przeznaczony do użytku w laboratorium i w podróży, z pełnym zakresem skali Brix (0,0–95,0°Brix), doskonale sprawdza się przy pomiarze próbek żywności i napojów.

Jest idealny do określania optymalnego czasu zbioru owoców i warzyw, przeprowadzania inspekcji towarów przychodzących lub kontroli procesu i jakości w produkcji soków, win, napojów bezalkoholowych i żywności.

METTLER TOLEDO

MERAZET

Parametry techniczne

Brix (% w/w)	Zakres pomiarowy	0–95
	Dokładność	±0,2
	Rozdzielczość	0,1
Indeks refrakcji (nD)	Zakres pomiarowy	1,33–1,53
	Dokładność	±0,0003
	Rozdzielczość	0,0001
Skale pomiarowe	Indeks refrakcji, Brix, Brix kompensowany 20°C, HFCS 42 / 55 / 90, °Baumé, KMW, Oechsle niemiecka/szwajcarska, °Plato, Wort	
Wyświetlacz	Cyfrowy LCD 1,8"	
Części mające kontakt z próbką	Szkło optyczne 8 mm, stal nierdzewna, ABS (materiał obudowy)	
Objętość próbki	0,3 ml	
Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys.)	115 x 54 x 30 mm	
Masa	115 g (z akumulatorami)	
Stopień ochrony IP	IP65	
Wilgotność	Wilgotność względna <95% (bez skraplania)	
Akumulatory	3 V, 2 x AAA	
Czas pracy akumulatorów	10 000 odczytów	
Zgodność z normami	www.mt.com/dere-norms	
Cechy specjalne	Wykrywanie wysokiego natężenia światła otoczenia (HAL), powiadomienie o błędach, wskaźnik zużycia baterii	

Skale (dostępne w bibliotece urządzenia)

Zastosowanie	Skala	Jednostki	Zakres	Rozdzielczość	Dokładność	ATC*
Przemysł spożywczy	°Brix (ATC)	% wag.	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Przemysł spożywczy	°Brix	% wag.	0–95	0,1	±0,2	Brak
Przemysł spożywczy	Indeks refrakcji		1,33–1,53	0,0001	±0,0003	Brak
Przemysł spożywczy	42 HFCS (syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy)	% wag.	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Przemysł spożywczy	55 HFCS (syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy)	% wag.	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Przemysł spożywczy	90 HFCS (syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy)	% wag.	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Wino i piwo	°Baumé	Stopnie	0–50	0,1	±0,2	°Brix
Wino i piwo	KMW (Babo)	Stopnie	0–25	1	±1	°Brix
Wino i piwo	Oechsle (niemiecka)	Stopnie	30–130	1	±1	°Brix
Wino i piwo	Oechsle (szwajcarska)	Stopnie	0–130	1	±1	°Brix
Wino i piwo	°Plato	Stopnie	0–30	0,1	±0,2	°Brix
Wino i piwo	Brzeczka (ekwiwalent sacharozy)	Ciężar właściwy (d20/20)	1,000–1,120	0,0005	±0,001	°Brix

* Automatyczna kompensacja temperatury (ATC) koryguje odczyty wody i roztworów sacharozy do 20°C.

Urządzenia i akcesoria

Opis materiału	Numer materiału
Ręczny refraktometr MyBrix	30693200
Refraktometr ręczny MyBrix opakowanie 10 szt.	30693201
Opakowanie MyBrix	30693202
Miękkie etui MyBrix	30693215

Grupa METTLER TOLEDO

Urządzenia analityczne
Kontakt lokalny: www.mt.com/contacts

www.mt.com

Więcej informacji

Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian technicznych
© 03/2022 METTLER TOLEDO
Wszelkie prawa zastrzeżone. 30752248
Marketing DERE/MarCom Analytical

MERAZET

ul. J. Krauthofera 36, 60-203 Poznań
tel: +48 61 8644 671, +48 698 676 922
e-mail: krzysztof.siuda@merazet.pl