

REFRACTÓMETRO ANALÓGICO PARA CERVEZA

Refractómetro analógico diseñado para la medición rápida de concentración de azúcares en mosto cervecero y bebidas fermentables. Permite determinar el contenido de sólidos solubles mediante escala Brix y estimar la gravedad específica (SG), facilitando el control de calidad durante la elaboración de cerveza artesanal, producción de vino, sidra y otras bebidas fermentadas. Incorpora compensación automática de temperatura para mejorar la precisión de las mediciones.

CARACTERÍSTICAS

- Doble escala de lectura: °Brix y gravedad específica (SG).
- Compensación automática de temperatura (ATC).
- Ideal para elaboración de cerveza artesanal y control de fermentación.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Pipeta de muestreo.
- Destornillador de calibración.
- Paño de limpieza.
- Estuche de almacenamiento.
- Manual de usuario.



MODELO
RFC001

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO		RFC001
Tipo	Refractómetro analógico para cerveza y mosto	
Escala Brix	0 a 32 % Brix	
División Brix	0.2 % Brix	
Escala gravedad específica (SG Wort)	1.000 a 1.120	
División SG	0.001	
Compensación automática de temperatura (ATC)	10 a 30 °C	
Temperatura de referencia	20 °C	
Método de medición	Refracción óptica	
Ajuste de calibración	Tornillo de calibración	
Material del cuerpo	Aleación de aluminio	
Alimentación	No requiere	
Dimensiones	175 x 40 x 40 mm	
Peso aproximado	99 g	