

## Refractómetro de Azúcar 0~32%. SPER SCIENTIFIC

Refractómetro de azúcar 0 ~ 32 % brix con ATC útil en una amplia variedad de aplicaciones de control de calidad para el contenido de azúcar de frutas, jugos de frutas, vino, leche, refrescos y soluciones de cultivos de levadura.

### CARACTERISTICAS

**Compensación automática de temperatura**

**Precisión  $\pm 0,2\%$**

**Empuñadura y construcción revestidas de goma**



**incluye herramientas y soluciones de calibración, instrucciones completas, pipetas de transferencia y estuches protectores**

