

## 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.

## Parametry techniczne

<b>Brix (% w/w)</b>	Zakres pomiarowy	0–95
	Dokładność	±0,2
	Rozdzielczość	0,1
<b>Indeks refrakcji (nD)</b>	Zakres pomiarowy	1,33–1,53
	Dokładność	±0,0003
	Rozdzielczość	0,0001
<b>Skale pomiarowe</b>	Indeks refrakcji, Brix, Brix kompensowany 20°C, HFCS 42 / 55 / 90, °Baumé, KMW, Oechsle niemiecka/szwajcarska, °Plato, Wort	
<b>Wyświetlacz</b>	Cyfrowy LCD 1,8"	
<b>Części mające kontakt z próbką</b>	Szkło optyczne 8 mm, stal nierdzewna, ABS (materiał obudowy)	
<b>Objętość próbki</b>	0,3 ml	
<b>Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys.)</b>	115 x 54 x 30 mm	
<b>Masa</b>	115 g (z akumulatorami)	
<b>Stopień ochrony IP</b>	IP65	
<b>Wilgotność</b>	Wilgotność względna <95% (bez skraplania)	
<b>Akumulatory</b>	3 V, 2 x AAA	
<b>Czas pracy akumulatorów</b>	10 000 odczytów	
<b>Zgodność z normami</b>	<a href="http://www.mt.com/dere-norms">www.mt.com/dere-norms</a>	
<b>Cechy specjalne</b>	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 sacharozowy)	Ciężar właściwy (d20/20)	1,000–1,120	0,0005	±0,001	°Brix

\* Automatyczna kompensacja temperatury (ATC) koryguje odczyty wody i roztworów sacharozowy 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](http://www.mt.com/contacts)

[www.mt.com](http://www.mt.com)

Więcej informacji

Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian technicznych

© 03/2022 METTLER TOLEDO

Wszelkie prawa zastrzeżone. 30752248

Marketing DERE/MarCom Analytical