

# ABBE REFRAKTOMETER

PCE-ABBE-REF2



- » **einfach zu bedienen**
- » **misst Refraktionsindex und Zuckergehalt**
- » **robustes Guß-Gehäuse**
- » **hohe Auflösung**
- » **große Einsatzvielfalt**
- » **einschraubbares Thermometer**

Mit dem Abbe Refraktometer erhalten Sie ein Messgerät zur schnellen und genauen Ermittlung des Refraktionsindex  $n_D$  zwischen 1,300 und 1,700. Ebenso misst das Abbe Refraktometer den Zuckergehalt von durchscheinbaren Flüssigkeiten, Dispersionen, Emulsionen oder anderen Stoffen. Unter Verwendung des mitgelieferten Thermometers kann der Refraktionsindex für einen Temperaturbereich von 0 ... +70 °C ermittelt werden. Zur Temperierung des Gerätes sind beidseitig am Abbe Refraktometer am oberen und unteren Prismenhalter Adapter für Wasserschläuche angebracht, die eine Temperierung mittels externem Thermostaten erlauben. So können Sie mit diesem Abbe Refraktometer z.B. eine genaue Bestimmung des Zuckergehaltes im Bereich 0 ... 95 % (1,333 ... 1,531) durchführen. Der Einsatzbereich ist aber wesentlich größer: Messung und Analyse von Fetten, Ölen, Farben, Lacken, Lebensmitteln, chemischen Substanzen, Alkohol- und Lösungsmitteln.

Wie funktioniert ein Abbe Refraktometer?

Ein Refraktometer dient als Messgerät mit dem Sie den Brechungsindex bestimmen können. Dies funktioniert sowohl bei flüssigen oder festen Stoffen, solange diese transparent sind, mit Hilfe der Refraktometrie.

## Spezifikation

### Refraktionsindex

Messbereich 1,3 ... 1,7 nD

Auflösung 0,005 nD

Genauigkeit 0,005

### Refraktionsindex

Messbereich 0 ... 95 %

Auflösung 0,25 %

Genauigkeit  $\pm 0,25$  %

### Allgemeine technische Daten

Gewicht 3000 g

Abmessungen ( ) mm