

Série MASTER réfractomètre MASTER-50H



La série MASTER-H constitue une variante de la série MASTER- α avec une résistance aux hautes températures renforcée. Elle peut mesurer les échantillons encore brûlants lors des processus de réduction en cuisson sur les lieux de fabrication. Elle est adaptée aux sauces, au tsukudani (aliment conservé cuit dans la sauce de soja) ou aux bouillons. Elle est équipée d'un prisme renforcé.

Caractéristiques

Modèle	MASTER-50H
Numéro de coupe	2354
Gamme	Brix de 0,0 à 50,0% (Compensation automatique de température)
Echelle minimale	Brix : 0.5%
Précision	Brix : $\pm 0.5\%$
Dimensions et poids	3.2 x 3.4 x 16.8cm, 130g

