



T.R. Turoni srl
Via Copernico 26 - 47122 FORLÌ - Italy
Partita Iva Id. Code 01036430401 - Iscr. CCIAA FC 01036430401
R.E.A. Forlì n. 205174
Tel. ++39 0543 724848 - Fax ++39 0543 774670
E-mail info@trturoni.com - web site www.trturoni.com

**53023 R RIFRATTOMETRO MANUALE 0-80 BRUX
SENZA COMPENSAZIONE DI TEMPERATURA PER PRODOTTI AD ALTO CONTENUTO
ZUCCHERINO**



L'indice di rifrazione di un liquido contenente zucchero o altri solidi è proporzionale alla sua concentrazione. I rifrattometri manuali sono basati su questo principio e costruiti per essere usati in modo rapido e semplice per la misura della percentuale di zucchero presente nei liquidi.

Risultano pertanto vari i campi di utilizzazione :

- nelle industrie manifatturiere per il controllo della qualità delle materie prime usate e del prodotto finale per frutta, miele, bevande, succhi.
- per i produttori di vino, industrie enologiche, cantine sociali, laboratori di analisi, commercianti.

Assicurarsi di leggere le seguenti avvertenze

RingraziandoVi per l'acquisto dello strumento, richiamiamo la Vostra attenzione sulle seguenti avvertenze, prima dell'utilizzo dell'apparecchio.

- * Prima di effettuare qualsiasi operazione controllare, adattare e calibrare (sullo zero) lo strumento seguendo le istruzioni.
- * Quando manovrate e trasportate lo strumento, evitate di fargli subire urti o di dimenticarlo esposto al sole o vicino a fonti di calore.
- * Se lo strumento viene utilizzato per misurare soluzioni contenenti sostanze dannose alle persone, adoperatelo con la massima cautela e pulitelo accuratamente e immediatamente dopo l'uso.
- * Se lo strumento viene utilizzato per applicazioni diverse dal suo proprio impiego, la "TR" non sarà responsabile dei risultati delle misurazioni o di ogni danno causato.



DESCRIZIONE

1. Sportellino protettivo
2. Prisma
3. Basamento del prisma
4. Rivestimento
5. Vite di taratura
6. Adattamento della messa a fuoco

ISTRUZIONI D'USO

- * Sollevare lo sportellino protettivo (1); pulire il prisma (2) attentamente con un panno morbido; fare molta attenzione a non graffiare il vetrino del prisma.
- * Depositare qualche goccia di soluzione sul prisma e poi chiudere lo sportellino protettivo (1) in modo da spandere il liquido su tutta la scala del prisma.
- * Posizionare lo strumento verso una fonte luminosa e mettere a fuoco (6) fino a quando la gradazione può essere letta.
- * La lettura della linea di demarcazione tra la parte luminosa e quella scura, indica il contenuto di zucchero nella soluzione.

CORREZIONE DEL VALORE LETTO SECONDO LA TEMPERATURA AMBIENTE

Depositare diverse gocce di acqua distillata sul vetrino del prisma (2). Regolare la vite di taratura (5) fino a quando la linea di demarcazione tra luminosità e oscurità è situata sullo 0%; procedere poi alla misurazione dei liquidi da testare e la lettura ottenuta sarà quella corretta.

TARATURA DELLO STRUMENTO:

Depositare sul prisma alcune gocce di acqua distillata a 20° e fare coincidere la linea di divisione con lo 0 della scala ruotando la vite di taratura con una moneta.

PRECAUZIONI:

Per la pulizia del prisma e del coperchio utilizzare un panno di lino molto morbido o carta Scottex imbevuti di acqua. Asciugare sempre poi con un panno asciutto.

Se si analizza un frutto prelevare il succo da due o tre fette lontane fra di loro e mescolare bene il liquido così ottenuto prima di adagiarlo sul prisma.

Essendo uno strumento ottico, maneggiare il refrattometro con molta cura.



IMPORTATO DA:

TR Turoni srl
Via Copernico 26 - 47122 FORLÌ
Tel. ++39 0543 724848 – info@trturoni.com
Iscrizione CCIAA FC, P.Iva e C.F. 01036430401
RAEE IT08040000004729 – Reg. Pile IT09060P00001305
Cap. Soc. Euro 15.493,71 i.v