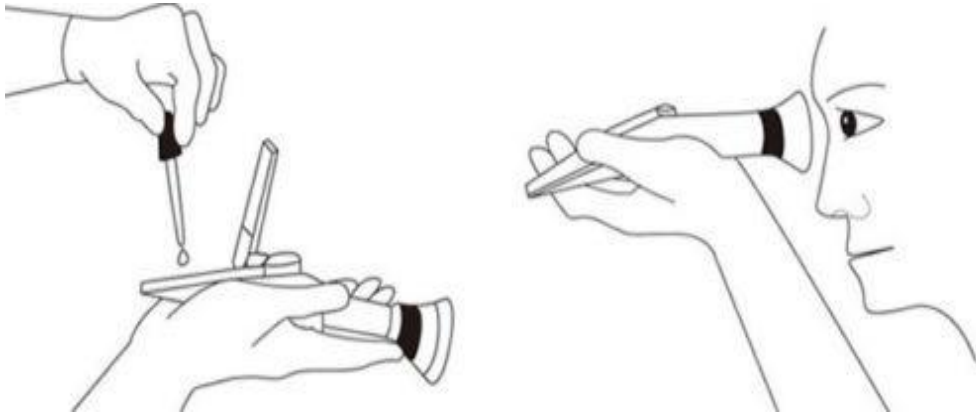


Návod na meranie s refraktometrom:



Refraktometer meria salinitu na základe indexu lomu pre stanovenie koncentrácie chloridu sodného vo vodných roztokoch používaných pri príprave potravín.

Tento model sa môže tiež použiť na meranie obsahu soli v rôznych priemyselných tekutinách, ako sú rezacie mazivá a zmesi na oplachovanie tokov.

ATC (Automatická kompenzácia teploty) na presné meranie bez nutnosti opätovnej kalibrácie po zmene okolitej pracovnej teploty, takže refraktometer je automaticky nastavený na korekciu teplotných nezrovnalostí teploty prostredia.

Stupnica umožňuje priame stanovenie slanosti vo vode, ktorá obsahuje rozpustenú soľ a málo alebo žiadne iné rozpustené pevné látky.

Refraktometer umožňuje kalibráciu (kalibračným trimrom)

Poznajte koncentráciu soli v soľnom náleve pre ryby, napríklad losos.

- Meranie soli v slanom náleve a testovanie koncentrácie pripraveného potravinového roztoku, používaného najmä v potravinárskom priemysle, ako je konzervovanie potravín, rýb, nakladaná zelenina a pod.
- Vytvorte najlepší proces konzervovania potravín pre dlhú trvanlivosť.

Ako merať:

Meranie kvapaliny je veľmi ľahké. Položte niekoľko kvapiek tekutiny na optickú časť refraktometra, zakryte hranol (tekutina sa ľahšie rozšíri po hranole), pozerajte sa cez okulár proti svetlu (v prípade potreby zaostríte) a na stupnici budete môcť prečítať výslednú hodnotu.



Kalibrácia nulového bodu "0"

Kvapnite 2-3 kvapky čistej alebo destilovanej vody na hranol refraktometer by mal ukazať nulu , skrukováčom dostavíte nulový bod