

Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure du fructose

HI 96802

HI 96802 est un réfractomètre numérique portatif spécialement conçu pour une usage mixte, terrain et laboratoire. Il mesure l'indice de réfraction de l'échantillon et affiche la concentration de fructose en unités % en poids de la teneur en matières sèches. Sa gamme élargie permet de nombreux domaines d'applications :

- Évaluation de la période optimale pour la récolte des fruits
- Contrôle, tri et évaluation des fruits permettant une uniformisation des expéditions
- Indicateur de qualité et de conditions de croissance des fruits...

L'instrument corrige automatiquement la lecture à une température de référence de 20 °C conformément à la méthode ICUMSA.



Les points forts

- › *Mesure rapide (1,5 sec)*
- › *Double affichage (% en poids et °C)*
- › *Affichage de l'état de charge de la pile*
- › *Nettoyage rapide de la chambre de mesure*
- › *Correction automatique de la température (ATC)*
- › *Étalonnage automatique avec eau distillée ou déminéralisée*
- › *Détection d'interférence de lumière parasite externe (haute précision)*
- › *Extinction automatique après 3 minutes de non-utilisation (économie pile)*
- › *Plus précis qu'un réfractomètre manuel (aucun risque d'erreur de lecture)*

Spécifications

HI 96802

Spécifications		HI 96802
Gamme	Sucre	0,0 à 85,0 % (en poids)
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Sucre	0,1 %
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Sucre	±0,2 %
	Température	±0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Étalonnage		Automatique, en 1 point avec eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune à 589 nm
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silicium
Indice de protection		IP 65
Alimentation / Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Présentation

HI 96802 est livré avec pile.



02.51.12.70.01

Batailler-labo.fr



Contact@batailler-labo.fr

Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure du glucose

HI 96803

HI 96803 est un instrument optique numérique portable. Il mesure l'indice de réfraction de l'échantillon et affiche la concentration de glucose en unités % en poids de la teneur en matières sèches. Sa gamme élargie permet de nombreuses applications. En tant que sucre réducteur, le glucose tient un rôle essentiel sur la qualité. Il peut conditionner dans une large mesure la couleur de produits agroalimentaires transformés.

Le réfractomètre corrige automatiquement la température et fonctionne selon la méthode ICUMSA (International Commission of Uniform Methods of Sugar Analysis).

HI 96803 séduira par sa robustesse, sa simplicité d'utilisation et son efficacité.



Les points forts

- › *Mesure rapide (1,5 sec)*
- › *Double affichage (% en poids et température)*
- › *Affichage de l'état de charge de la pile*
- › *Nettoyage rapide de la chambre de mesure*
- › *Correction automatique de la température (ATC)*
- › *Étalonnage automatique avec eau distillée ou déminéralisée*
- › *Détection d'interférence de lumière parasite externe (haute précision)*
- › *Extinction automatique après 3 minutes de non-utilisation (économie pile)*
- › *Plus précis qu'un réfractomètre manuel (aucun risque d'erreur de lecture)*

Présentation

HI 96803 est livré avec pile.

Spécifications

HI 96803

Spécifications		HI 96803
Gamme	Sucre	0,0 à 85,0 % (en poids)
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Sucre	0,1 %
	Température	0,1 °C
Exactitude	Sucre	±0,2 %
	Température	±0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C)
Étalonnage		Automatique, en 1 point avec eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune à 589 nm
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silicium
Indice de protection		IP 65
Alimentation / Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure du sucre inverti

HI 96804

HI 96804 séduira par sa robustesse, sa facilité d'utilisation et sa rapidité de mesure. **HI 96804** mesure, en moins de 2 secondes, l'indice de réfraction de l'échantillon et affiche la concentration de sucre inverti en unités % en poids de la teneur en matières sèches.

Le sucre inverti est un mélange de fructose et de glucose, obtenu par hydrolyse du saccharose par l'addition d'un acide ou d'invertases, des catalyseurs biologiques. Il est souvent utilisé par les boulangers, pâtisseries et autres producteurs de produits alimentaires. Il dispose de propriétés intéressantes pour la fabrication : il est plus sucré que le saccharose, cristallise moins facilement et les cristaux sont plus petits. Il se conserve mieux que le saccharose car l'activité de l'eau dans le sucre inverti est moins élevée.

Le réfractomètre corrige automatiquement la température et fonctionne conformément à la méthode ICUMSA (International Commission of Uniform Methods of Sugar Analysis).



Les points forts

- *Mesure rapide (1,5 sec)*
- *Double affichage (% en poids & °C)*
- *Affichage de l'état de charge de la batterie*
- *Nettoyage rapide de la chambre de mesure*
- *Compensation automatique de la température (ATC)*
- *Étalonnage automatique avec eau distillée ou déminéralisée*
- *Détection d'interférence de lumière parasite externe (haute précision)*
- *Extinction automatique après 3 minutes de non utilisation (économie pile)*
- *Plus précis qu'un réfractomètre mécanique (aucun risque d'erreur de lecture)*

Spécifications

HI 96804

Spécifications		HI 96804
Gamme	Sucre	0,0 à 85,0 % (en poids)
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Sucre	0,1 %
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Sucre	±0,2 %
	Température	±0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Étalonnage		Automatique, en 1 point avec eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune à 589 nm
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silicium
Indice de protection		IP 65
Alimentation / Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Présentation

HI 96804 est livré avec pile.



02.51.12.70.01

Batailler-labo.fr



Contact@batailler-labo.fr

Réfractomètre numérique antigel

Pour la mesure de l'éthylène glycol

HI 96831

HI 96831 utilise l'indice de réfraction de l'échantillon pour déterminer le % en volume et le point de gel de solutions à base d'éthylène glycol.

Les points forts

- › Affichage simultané du paramètre mesuré et de la température
- › Étalonnage simple et rapide à l'eau déminéralisée
- › Utilisation simple en 3 phases:
 1. versez quelques gouttes d'échantillon sur le prisme
 2. appuyez la touche READ
 3. lisez le résultat
- › Résultats en moins de 2 secondes
- › Correction automatique de la température
- › Rapport qualité/prix inégalé



Présentation

HI 96831, réfractomètre numérique pour la mesure du % volume d'éthylène glycol et du point de gel est livré avec pile.

Spécifications

HI 96831 (éthylène glycol)

Gamme	Paramètre	0 à 100 % Volume (% v/v)
	Température	0 à -50 °C (point de gel)
Résolution	Paramètre	0,1 % Volume (% v/v)
	Température	0,1 °C (point de gel)
Exactitude (à 20 °C)	Paramètre	±0,2 % Volume (% v/v)
	Température	±0,5 °C (point de gel)
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Étalonnage		Automatique, en 1 point à l'eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silice
Indice de protection		IP65
Alimentation / Durée de vie		1 pile 9 V/Environ 5000 mesures
Auto-Extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Réfractomètre numérique antigel

Pour la mesure du propylène glycol

HI 96832

HI 96832 utilise l'indice de réfraction de l'échantillon pour déterminer le % en volume et le point de gel de solutions à base de propylène glycol.

Les points forts

- › Affichage simultané du paramètre mesuré et de la température
- › Étalonnage simple et rapide à l'eau déminéralisée
- › Utilisation simple en 3 phases:
 1. versez quelques gouttes d'échantillon sur le prisme
 2. appuyez la touche READ
 3. lisez le résultat
- › Résultats en moins de 2 secondes
- › Correction automatique de la température
- › Rapport qualité/prix inégalé



Présentation

HI 96832, réfractomètre numérique pour la mesure du % volume de propylène glycol et du point de gel est livré avec pile.

Spécifications

HI 96832 (propylène glycol)

Gamme	Paramètre	0 à 100 % Volume (% v/v)
	Température	0 à -51 °C (point de gel)
Résolution	Paramètre	0,1 % Volume (% v/v)
	Température	0,1 °C (point de gel)
Exactitude (à 20 °C)	Paramètre	±0,2 % Volume (% v/v)
	Température	±0,5 °C (point de gel)
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Étalonnage		Automatique, en 1 point à l'eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silice
Indice de protection		IP65
Alimentation / Durée de vie		1 pile 9 V/Environ 5000 mesures
Auto-Extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure du chlorure de sodium dans l'eau

HI 96821

Ce réfractomètre numérique compact permet de déterminer avec rapidité et précision la concentration de sel contenu dans de l'eau.

Il permet la lecture directe des valeurs, écartant ainsi toutes les erreurs d'appréciation visuelle liées aux instruments manuels.

Polyvalent, il offre à l'utilisateur un choix de 4 unités de mesure usuelles du sel :

- g/100 g (masse/masse)
- g/100 mL (masse/volume)
- gravité spécifique
- ° Baumé

Logé dans un boîtier étanche IP 65 et robuste, il est parfaitement approprié aux analyses en extérieur et milieux hostiles (humidité, poussière...).

Les applications

- Conserveries
- Assaisonnements
- Fromages
- Jus
- Saumures
- Lait, petit lait
- Soupes
- Condiments

Les points forts

- › Affichage simultané du paramètre mesuré et de la température
- › Étalonnage à l'eau déminéralisée
- › Très simple d'utilisation
- › Très bonne précision
- › Résultats en moins de 2 secondes
- › Correction automatique de la température
- › Rapport qualité/prix inégalé



Spécifications techniques HI 96821

	Unité de mesure	Gamme	Résolution	Exactitude
Échelles de mesure	g/100 g	0,0 à 28,0	0,1	± 0,2
	g/100mL	0,0 à 34,0	0,1	± 0,2
	Gravité spécifique	1,000 à 1,216	0,001	± 0,002
	° Baumé	0,0 à 26,0 ° Baumé	0,1 ° Baumé	± 0,2 ° Baumé
	Température	0,0 à 80,0 °C	0,1 °C	± 0,3 °C
	Correction de température			Automatique, de 10 et 40 °C
Temps de réponse			Environ 1,5 seconde	
Volume minimum d'échantillon			Quelques gouttes	
Source lumineuse			DEL jaune à 589 nm	
Cellule de mesure			Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silice	
Matériau du boîtier			ABS	
Indice de protection			IP 65	
Pile / Durée de vie			1 pile 9 V / 5000 mesures	
Auto-extinction			Après 3 minutes de non-utilisation	
Dimensions / Poids			192 x 102 x 67 mm / 420 g	

Présentation

HI 96821 est livré avec pile.



HI96812 Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure de la teneur en sucre en °Baumé

Un outil pratique pour l'évaluation de la maturité du raisin

Spécialement conçu pour les professionnels du vin, ce réfractomètre numérique portable séduit par sa simplicité d'utilisation et ses performances. Fonctionnant selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction, il permet de mesurer avec rapidité, précision et une excellente reproductibilité la concentration en sucres du raisin et du moût. Il délivre des résultats sûrs, sans variations au gré de l'utilisateur ou des conditions de luminosité. Il écarte toutes erreurs de lecture, liées à l'appréciation visuelle. Léger, compact et étanche, il pourra aussi être utilisé sur le terrain, dans les vignes.



HI96812

mesure l'indice de réfraction des échantillons et le convertit en unités °Baumé. L'échelle de Baumé est une unité de mesure des masses volumiques. Elle est utilisée dans certaines régions viticoles pour déterminer la teneur en sucres des moûts de raisin.

Les points forts

- **Lecture directe**
 - Indication des concentrations en valeurs numériques, écartant toutes les erreurs d'appréciation visuelle liées aux réfractomètres manuels
- **Grand écran LCD double niveau**
 - Affichage simultané concentration et température
- **Étalonnage avec de l'eau distillée**
 - Facile et économique
- **Correction automatique de la température**
 - Correction automatique de l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Étanche IP65 et compact**
 - Mobilité et robustesse, adaptés aux mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductibles**
 - Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**
 - Mesure en 3 étapes et résultat en moins de 2 secondes

Spécifications HI96812

Spécifications	HI96812	
Gamme	Teneur en sucres	0,0 à 27,0 °Baumé
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Teneur en sucres	0,1 °Baumé
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Teneur en sucres	± 0,1 °Baumé
	Température	±0,3 °C
Correction de température	Automatique, de 10 à 40 °C	
Temps de réponse	Environ 1,5 seconde	
Volume minimum d'échantillon	2 gouttes	
Source lumineuse	DEL jaune	
Cellule de mesure	Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silex	
Auto-extinction	Après 3 minutes de non-utilisation	
Indice de protection	IP 65	
Type de pile / Durée de vie	1 pile 9 V / Environ 5000 mesures	
Dimensions / Poids	192 x 102 x 67 mm / 420 g	

Présentation

HI96812 est livré avec pile.