

Pour les professionnels
de la pâtisserie,
boulangerie et
confiserie

Extra
facile!



Réfractomètre et Sorbetomètre à main **PAL-Pâtissier**

Réf. 4508

Double échelle
Brix / Baumé

Étanche IP65

Compact
et robuste

Le PAL-Pâtissier permet la lecture numérique en échelle double: Brix et Baumé en moins de 3 secondes. Particulièrement pour les sirops, le PAL-Pâtissier doit être un outil nécessaire de contrôler et déterminer la quantité de sucre plus précisément avec la fonction de compensation automatique de la température. L'échelle Brix a une gamme étendue: 0,0 à 85,0% et pratique pour la plupart des produits alimentaires. Il accepte les rinçages sous le robinet après usage.

ECHANTILLONS

- sirops
- fruits frais
- sorbets
- confitures
- compotes
- gelées
- jus de fruit concentré

Caractéristiques techniques

Gamme de mesure	: 0,0 à 85,0% Brix
	: 0 à 45° Baumé
Résolution	: 0,1% Brix
	: 1° Baumé
Précision	: ±0,2% Brix
	: ±1° Baumé
Température ambiante	: 10 à 40°C
Température de mesure	: 10 à 75°C
	(Compensation Automatique de la Température [ATC])
Temps de réponse	: 3 secondes
Alimentation	: 2 piles AAA
Protection	: IP65
	(protégé contre la poussière et les projections d'eau)
Dimensions et poids	: L55×P31×H109 mm, 100g

Autres produits disponibles

Réfractomètre numérique à main « Poche »

PAL-1 Réf. 3810

Gamme de mesure : 0,0 à 53,0% Brix
Précision : ±0,2% Brix
Température de mesure : 10 à 75°C
(Compensation Automatique de la Température)
Dimensions et poids : L55×P31×H109 mm, 100g



Le PAL-1 est idéal pour mesurer à peu près tous les jus de fruits, les aliments ou boissons tels que les soupes, les sauces, le ketchup, la sauce tomate et les confitures. Structure simple, robuste et facile à opérer.

Réfractomètre numérique à main « PEN »

PEN-PRO Réf. 3730

Gamme de mesure : 0,0 à 85,0% Brix
Précision : ±0,2% Brix
Température de mesure : 10 à 60°C
(Compensation Automatique de la Température)
Dimensions et poids : L160×P38×H18 mm, 70g



Le PEN-PRO a l'échelle de Brix 0,0 à 85,0% pour mesurer la plupart des genres d'échantillons. Un nouveau dispositif permet d'effectuer des mesures successives.

ATAGO CO.,LTD. <http://www.atago.net/>

Siège social : The Front Tower Shiba Koen, 23rd Floor
2-6-3 Shiba-koen, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japan

TEL : 81-3-3964-6156
FAX : 81-3-3964-6137
overseas@atago.net