

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/alkoholomierz-z-termometrem-p-203200.html>

Alkoholomierz Z Termometrem

Cena	25,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003013
Kod EAN	5904816013047
Producent	Browin

Opis produktu

Wskaźnik zawartości alkoholu od 0 do 95%, z termometrem, do alkoholi czystych, szklana probówka. Dokładny pomiar - alkoholomierz pozwala na dokonanie dokładnego pomiaru zawartości alkoholu od 0 do 95%. Konieczna temperatura płynu w trakcie dokonywania pomiaru to 20°C - pomiar będzie wtedy na pewno miarodajny i precyzyjny. Do alkoholi czystych - Nie dla wina, nalewek lub likierów! Alkoholomierz służy do pomiaru procentów w alkoholach czystych (wódka, spirytus, bimber), bez domieszek cukrów i barwników, które zafałszowują wynik! Gotowy wynik - odczyt dokonany bezpośrednio z alkoholomierza jest wartością końcową i nie wymaga dodatkowych przeliczeń. Dokonywanie pomiaru procentów w alkoholu jeszcze nigdy nie było tak proste! Łatwe użycie - aby dokonać pomiaru należy pływak umieścić w probówce, następnie napełnić ją płynem w taki sposób aby areometr swobodnie w nim pływał. Ważne aby nie dotykał on ścianek probówki w czasie pomiaru. Odczytu należy dokonać odczytując wartość % z położenia dolnego menisku cieczy. Termometr w środku areometru - dzięki praktycznie bezpośredniemu kontaktowi ze ścianką areometru (końcówka kapilary) mierzy temperaturę cieczy, bez zafałszowań! Alkoholomierz z termometrem w szklanej probówce - to areometr pozwalający na pomiar zawartości alkoholu w wódkach bezbarwnych, niezawierających cukru. To miernik, który z pewnością przyda się w Twoim gospodarstwie domowym, ale także w barach podczas rozcieńczania alkoholi do drinków! Miernik złożony jest z probówki i pływaka, z odpowiednio naniesioną dużą skalą od 0 do 95% objętości alkoholu. W pływaku na stałe został umieszczony także termometr pozwalający na kontrolę temperatury cieczy podczas dokonywania pomiaru. Z pomocą tego urządzenia w łatwy, szybki, a co najważniejsze precyzyjny sposób dokonasz pomiaru procentów w alkoholach czystych (wódka, spirytus, bimber), czyli takich, które nie zawierają domieszek cukrów i barwników, które zafałszowują wynik. Alkoholomierz nie nadaje się więc do pomiaru procentów w winach i nalewkach! Dokonanie pomiaru jest niezwykle proste, a wynik odczytywany jest bezpośrednio ze skali, bez dodatkowych przeliczeń. Płaskie dno probówki ułatwia dokonanie pomiaru, stabilizując pływak. Naczynie podczas pomiaru może być oparte o blat, należy je jednak cały czas trzymać. Ponieważ urządzenia skalowane są w temperaturze 20°C, zaleca się dokonywanie odczytu w tej temperaturze, co ułatwia umieszczony w alkoholomierzu termometr. Ponieważ ciecz zmienia swoje stężenie (cząsteczki rozprężają się i kurczą) pod wpływem temperatury, to właśnie pomiar dokonywany w 20°C będzie najbardziej miarodajny i precyzyjny. Szklany alkoholomierz wyposażony jest w nietłukącą się probówkę, która została wykonana z materiału nadającego się do kontaktu z żywnością — również alkoholami. Użytkowanie: W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić niewielką ilością płynu, w takiej ilości, aby umieszczony w niej pływak unosił się w jego objętości i nie dotykał ścianek zbiorniczka. Po ustaleniu się poziomu zanurzenia, dokonać można odczytu kierując się położeniem dolnego menisku cieczy. Ciecz zmienia swoje stężenie (cząsteczki rozprężają się i kurczą) pod wpływem temperatury. Należy zatem pamiętać, aby odczytu dokonywać w temperaturze 20°C wtedy będzie on na pewno miarodajny i precyzyjny. Uwaga: Wskaźnik służy do oznaczania zawartości alkoholu w wódkach bezbarwnych i niezawierających cukru. Badany roztwór w chwili pomiaru powinien mieć temperaturę 20°C.