

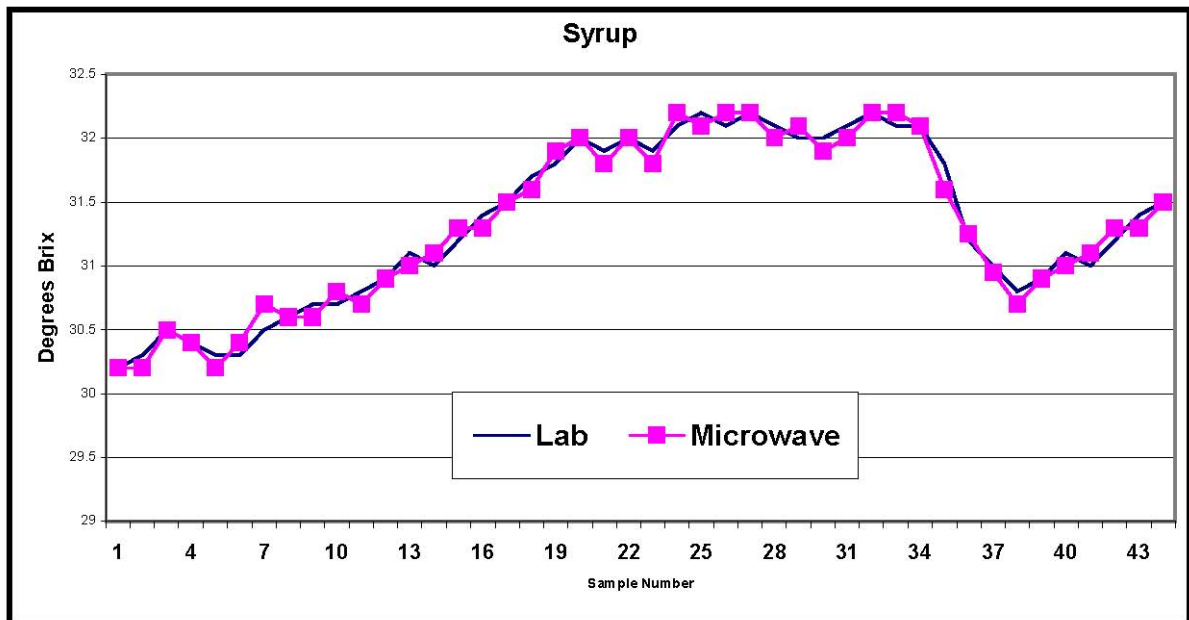
GETRÄNKEINDUSTRIE HERSTELLUNG VON SIRUP

ANWENDUNG: ÜBERWACHEN UND STEuern DES °BRIX-GEHALTES EINES STARKEN SIRUPS WÄHREND DER HERSTELLUNG VON LIMONADE.

HK INSTRUMENT: HK-1-M

PRÜFUNG: PROBEN WURDEN VON EINER LEITUNG ODER EINEM BEHÄLTER ENTNOMMEN UND IM LABOR MITTELS EINES TEMPERATURKOMPENSIERTEM REFRAKTROMETERS ÜBERPRÜFT.

ERGEBNIS: KORRELATION ZWISCHEN LABORPROBEN UND MIKROWELLE MESSWERTEN IST- AUSGEZEICHNET.



ZUSAMMENFASSUNG: DAS MIKROWELLEN MESSGERÄT HK-1 IST EIN AUSGEZEICHNETES WERKZEUG UM den °BRIX-GEHALT JEDES ALKOHOLFREIEN GETRÄNKES, SAFTS ODER SIRUPS ZU ÜBERWACHEN UND ZU STEuern. ES KANN SOGAR VERWENDET WERDEN, UM DIE MENGE DER MASSE (TS) IN EINEM SAFT ZU BESTIMMEN, WENN ES MIT EINEM REFRAKTROMETER KOMBINIERT WIRD.

DAS SYSTEM EIGNET SICH ZUR MESSUNG IN:

- ROHREN ODER BEHÄLTER
- BATCH ODER KONTINUIERLICHE SYSTEME
- JEDEM °BRIX-GEHALT von 0-90%