

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/alkoholomierz-w-nietlukacej-probowce-p-738.html>



Alkoholomierz w nietłukącej probówce

Numer katalogowy	BR-405564
Kod producenta	BR-405564
Kod EAN	5908277718671

Opis produktu

Alkoholomierz w plastikowej probówce – to areometr pozwalający na pomiar zawartości alkoholu w wódkach bezbarwnych, niezawierających cukru.

- **Dokładny pomiar** - alkoholomierz pozwala na dokonanie dokładnego pomiaru zawartości alkoholu od 0 do 95%. Konieczna temperatura w trakcie dokonywania pomiaru to 20C - 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 zafałszują 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 próbówki w czasie pomiaru. Odczytu należy dokonać odczytując wartość % z położenia dolnego menisku cieczy.
- **Nietłukąca probówka** - plastikowa probówka jest wytrzymała, dzięki czemu posłuży Ci przez lata. W bezpieczny sposób możesz w niej dokonywać pomiaru, a dzięki dołączonej zatyczce przechowywać w niej areometr.

Alkoholomierz to miernik, który z pewnością przyda się w Twoim gospodarstwie domowym, ale także w barach podczas rozcieńczania alkoholi do drinków! Miernik złożony jest z próbówki i pływaka, z odpowiednio naniesioną dużą skalą od 0 do 95% objętości alkoholu. 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 zafałszują 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 próbówki 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 20C, zaleca się dokonywanie odczytu w tej samej temperaturze. Ze względu na to, że ciecz zmienia swoje stężenie (cząsteczki rozprężają się i kurczą) pod wpływem temperatury, to właśnie pomiar dokonywany w 20C 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. Korek dołączony do próbówki zabezpiecza zaś alkoholomierz przed wysunięciem w trakcie przechowywania.

Użytkowanie:

1. Do próbówki lub innego równie wysokiego naczynia włożyć urządzenie pomiarowe.
2. Następnie wlać do próbówki odpowiednią ilość płynu (wskaźnik nie może dotykać ścianek i dna naczynia).
3. Po ustaleniu się poziomu zanurzenia dokonać odczytu.

Uwaga: Wskaźnik służy do oznaczania zawartości alkoholu w wódkach bezbarwnych i niezawierających cukru. Badany roztwór w chwili pomiaru powinien mieć temperaturę 20C.

Wymiary produktu:

alkoholomierz:

- wysokość 20,5 cm
- szerokość 1,2 cm

próbówka:

- wysokość 23,2 cm
- średnica wew. 2,1 cm
- średnica zewnętrzna 2,3 cm