

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/alkoholomierz-z-termometrem-p-741.html>



Alkoholomierz z termometrem

Numer katalogowy	BR-405554
Kod producenta	BR-405554
Kod EAN	5904816013047

Opis produktu

Wskaźnik zawartości alkoholu od 0 do 95%, z termometrem, do alkoholi czystych, probówka z tworzywa

- **Dokładny pomiar** - alkoholomierz pozwala na dokonanie dokładnego pomiaru zawartości alkoholu od 0 do 95%. Konieczna temperatura płynu 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 pławk 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 probówce z tworzywa - 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 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 probówki ułatwia dokonanie pomiaru, stabilizując płwak. 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, co ułatwia umieszczony w alkoholomierzu termometr. Ponieważ 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 .

Użytkowanie:

W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić niewielką ilością płynu, w takiej ilości, aby umieszczony w niej płwak 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 20C 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 20C.

