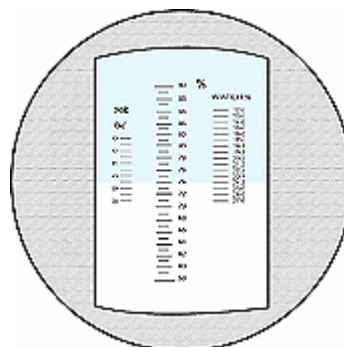


## Refractómetro para apicultores PCE-5890 para determinar el contenido de azúcar, de agua y de baumé de la miel

Con el refractómetro para apicultura puede determinar con precisión el contenido de azúcar y de agua de la miel. El refractómetro tiene una escala triple que ofrece todos los parámetros a la vez. La miel es una sustancia dulce que producen las abejas tomando néctar y otros líquidos con contenido de azúcar que se encuentra en las plantas y que enriquecen y transforman ellas mismas con sustancias contenidas en su cuerpo. Estas sustancias transformadas se almacenan en colmenas para su maduración. La miel puede encontrarse líquida, pastosa o cristalizada. Durante el control de la miel se determina el contenido de azúcar con el refractómetro. El refractómetro debe ser comprobado al menos una vez al año antes de comenzar la temporada. Para realizar dicha comprobación deberá utilizarse una solución de referencia. El apicultor será la persona encargada de realizar esta comprobación. (Ver: [Manejo / mantenimiento del refractómetro](#)). Antes de la agitación el contenido de agua debe ser < 17 %. El aparato cuenta con compensación de temperatura. Si usted busca otro tipo de refractómetro en este [enlace](#) puede encontrarlo. Si tiene preguntas sobre el refractómetro para apicultura consulte la siguiente ficha técnica, use nuestro [formulario de contacto](#) o llámenos: 902 044 604 para España, para Latinoamérica e internacional +34 967 513 695 o en el número +56 2 29381530 para Chile. Nuestros técnicos e ingenieros le asesorarán con mucho gusto sobre este refractómetro para apicultura y sobre cualquier producto de nuestros [sistemas de regulación y control](#), [equipos de laboratorio](#), [medidores](#) o las [balanzas](#).



Refractómetro de apicultor PCE-5890  
(de fácil manejo para el control de la miel)



Ver / imprimir las instrucciones de uso del refractómetro para apicultores PCE-5890



### Especificaciones técnicas

Rangos de medición	12 ... 27 % contenido de agua 58 ... 90 % brix 35 ... 43 baumé
Precisión	± 1 % contenido de agua ± 0,5 % brix ± 0,5 baumé
Resolución	1 % contenido de agua 0,5 % brix 0,5 baumé
A utilizar por	Apicultores, profesionales de la miel, alimentación
Compensación de temperatura	si
Dimensiones	147 x 29 mm de diámetro
Peso	240 g

## Ejemplo de utilización del refractómetro PCE-5890



Modo de preparación del refractómetro PCE-5890 para comprobar el contenido de agua y azúcar de la miel. Aquí puede ver como el apicultor realiza una medición de los grados Brix en la miel.

### Contenido del envío

1 x refractómetro para apicultores, 1 x pipeta, 1 x destornillador, 1 x maletín de transporte e instrucciones de uso.

Aquí encontrará otros productos parecidos bajo la clasificación "Refractómetro":

- [Refractómetro PCE-Oe](#)  
(para viticultores y amantes del vino: en °Oe, brix y babo)
- [Refractómetro PCE-0100](#)  
(para medir el contenido de sal: en ‰ / peso esp. 1,0 - 1,07)
- [Refractómetro PCE-028](#)  
(para el contenido de sal de los alimentos: en % (0 - 28))
- [Refractómetro PCE-SG](#)  
(para refrigerantes, anticongelantes, productos de limpieza)
- [Refractómetro PCE-ALK](#)  
(para control exacto del contenido de alcohol: en % (0 - 80))
- [Refractómetro DRC](#)  
(para la análisis de orina y suero proteínas)
- [Refractómetro Abbe](#)  
(multifuncional, índice de refracción: 1,300 ... 1,700)

Aquí encuentra usted una visión general de [todos los medidores](#) que le ofrece PCE Instruments.

