PROFESSIONAL MEASURING
SINCE 1844

KERN

Brochure del prodotto

04.09.2026

# KERN ORM 50BM

Misurazione digitale dell'indice di rifrazione per applicazioni universali

ITALIANO




## CONTATTI

**KERN & SOHN GmbH**
**Ziegelei 1**
**72336 Balingen**
**Germany**

**+49 7433 9933-0**
**info@kern-sohn.com**
**www.kern-sohn.com**









ITALIANO

## CARATTERISTICHE

- I modelli della serie KERN ORM sono rifrattometri portatili digitali universali esenti da manutenzione
- Si contraddistinguono per semplicità d‘uso e robustezza.
- Grazie alla struttura maneggevole sono adatti anche l'utilizzo giornaliero in tutto agio e velocità
- Il display TFT a colori di grandi dimensioni e ben leggibile con indicazione della temperatura integrata aiuta l'utente a determinare con sicurezza il valore misurato.
- La compensazione automatica della temperatura integrata (ATC) consente una modalità operativa facile e veloce, in quanto non è necessario convertire manualmente il risultato di misurazione
- Una calibrazione rapida e facile da usare del rifrattometro è possibile in qualsiasi momento con l'aiuto di acqua distillata disponibile in commercio
- I rifrattometri della serie KERN ORM sono protetti contro la polvere e gli spruzzi d'acqua secondo la classe di protezione internazionale IP65. Si può sciacquare il rifrattometro sotto l'acqua corrente dopo l'uso
- Possibilità di misurare il valore medio
- Sono inclusi in dotazione:
  - coperchio prisma
  - pipetta
  - custodia
  - 1 × batteria AAA
  - istruzioni per l'uso
- Questo modello è particolarmente indicato per le misure di base in cui è richiesto il risultato in Brix o indice di rifrazione. Servono per la determinazione del contenuto di zucchero negli alimenti o per il monitoraggio di processi nell’industria (monitoraggio dei lubrorefrigeranti, miscele a base d'acqua). Alternativamente è possibile visualizzare Brix o l’indice di rifrazione.

## PRINCIPALI AMBITI DI APPLICAZIONE

- Industria: Controllo di qualità, controllo processi, controllo di lubrificanti
- Industria alimentare: Bevande, frutta, dolciumi
- Determinazione del grado di maturità della frutta per il controllo qualità del raccolto
- Restaurants et restauration collective

## DATI TECNICI

- Intervallo temperature di misura: 0 °C – 40 °C
- ATC (compensazione automatica della temperatura)
- Volume minimo del campione: 4 gocce
- Misurazione del valore medio (15 misurazioni)
- Alimentazione: 1 × AAA (1,5 V)
- Durata in servizio della batteria: Circa 10000 misurazioni
- Gestione automatica dell'energia (AUTO-OFF dopo 60 sec)
- Dimensioni totali L×P×A 121×58×25 mm
- Peso netto ca. 0,15 kg



## PITTOGRAMMI

Di serie




Opzione



## ACCESSORI

| Modello | Descrizione |
|---|---|
| ORA-A1010 | Liquido di calibrazione ORA-A1010 (acqua distillata, 3 ml, 5 pezzi) |

# Panoramica dei pittogrammi KERN

| | |
|---|---|
|  | Compensazione automatica della temperatura (ATC): Per misurazioni tra 10 °C e 30 °C |
|  | Protezione da polvere e spruzzi d’acqua IP65 |
|  | Funzionamento a batteria: Predisposta per Il funzionamento a pila |
|  | Consegna pacchi tramite corriere: il tempo di preparazione interna del prodotto è di un giorno |
|  | Calibrazione di fabbrica per rifrattometri: Lo standard dell’indice di rifrazione è tracciabile con SRM del NIST e del PTB |