

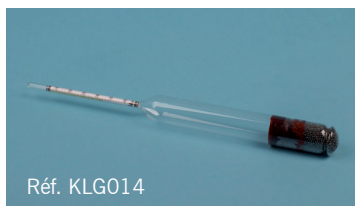


LACTODENSIMÈTRE QUEVENNE

Réf. KLG014, KLG015, KLG082

Les lactodensimètres sont des instruments en verre utilisés pour mesurer la densité du lait afin de déterminer s'il a été mélangé à de l'eau ou partiellement écrémé. Corps en verre avec échelle en degrés lacto-densimétriques (15° équivalent à 1015g/mL). Calibré à 20°C et disponible en option avec un thermomètre pour la correction de la déviation.

Emballage individuel. Les lactodensimètres de Nahita sont de type Quevenne, dont la tige à échelle graduée comporte des valeurs entre 15 et 40 qui correspondent à des millièmes de densité au-dessus de l'unité (le chiffre 32 du lactodensimètre indique la densité 1032 kg/m³).



Réf. KLG014



Réf. KLG015

Sans certificat
de lot

Référence	Gamme (g/mL)	Divisions	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Thermomètre
KLG014	15-40	1	215	19	NON
KLG015	15-40	1	290	23	OUI (0-40°C)

Avec certificat
de lot

Référence	Gamme (g/mL)	Divisions	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Thermomètre
KLG082	15-40	1	290	23	OUI (0-40°C)