

ŠIROMETAR SA TERMOMETROM

UPUTSTVO ZA UPOTREBU



TEHIČKI PODACI

Merni instrument za precizno određivanje procента šećera u širi (moštu) sa termometrom za merenje temperature šire. Temperatura baždarenja: 15°C.

SAVET ZA UPOTREBU

- 1) Pre upotrebe širometar i menzuru dobro oprati topлом vodom i osušiti čistom mekom krpom. Vrlo je važno da širometar bude čist jer ostaci osušenog šećera na širometru menjaju njegovu težinu i utiču na tačnost merenja.
- 2) Procedite širu kroz gazu kako bi se odstranila nečistoća koja utiče na gustinu šire.
- 3) Sipajte uzorak šire u menzuru, poklopite otvoreni deo menzure i nekoliko puta je protresite da se šira dobro izmeša. Sačekajte da se uzorak šire izbistri i nestanu stvorenii mehurići.
- 4) Suv širometar polako spustite u tečnost držeći ga za uži kraj. Širometar mora slobodno da pliva u menzuri, ne sme da dodiruje dno ili zidove posude. Sačekajte da se šira potpuno umiri (na zidovima širometra ne sme da bude mehurića vazduha).
- 5) Na skali očitajte izmerenu vrednost u procentima šećera (skala po BABO-u)
- 6) Na temperaturnoj skali očitajte temperaturu tečnosti i u slučaju odstupanja od temperature baždarenja izvršite korekciju izmerenih vrednosti:

Skala po BABO-u: Za svakih 2,5°C iznad 15°C, očitanoj vrednosti dodaje se 0,1 % šećera, dok se za svakih 2,5°C ispod 15°C od očitane vrednosti se oduzima se se 0,1 % šećera.

VAŽNO:



- 1) Pri očitavanju vrednosti linija oka mora biti u nivou površine tečnosti.
- 2) Širometar je baždaren na 15°C, pa je za dobijanje preciznih vrednosti šećera u širi neophodno da njena temperatura tečnosti bude 15°C. U slučaju odstupanja od ove temperature neophodno je izvršiti korekciju izmerenih vrednosti.

ODRŽAVANJE

Nakon upotrebe operite širometar topлом vodom i osušite ga čistom mekom krpom.

Proizvođač: **SD-Duvančić Hrvatska**

Distributer: **Migros doo**, Kragujevac

www.migros.rs

Tel/fax: +381 34 336 363 Mail: office@migros.rs