

Pèse-sirop / Pèse Sucre Sugar densimeter

Le pèse sirop permet de connaître très précisément la densité du sucre dans le sirop.
 Il vous aidera dans la préparation de gelées, confitures, liqueurs, sorbets, fruits confits...
 Le pèse-sirop possède une échelle en degrés Baumé et une en g/ml. (unité officielle).
 La lecture se fait au dessus du ménisque. (ne pas faire bouillir).
 Mesure le taux de sucre en degré baumé (15 à 40) ou en gr/ml (1200 à 1400)

*The syrup scale makes it possible to know very precisely the density of the sugar in the syrup.
 It will help you in the preparation of jellies, jams, liqueurs, sorbets, candied fruits ...
 The syrup scale has a scale in Baumé degrees and one in g / ml. (official unit). The reading is made
 above the meniscus. (do not boil).*



Usage :

Grand public et professionnels: Agroalimentaire, cuisine,
 jardin et agriculture/vin

Use :

Consumer and professionals: Food, kitchen, garden and
 farming/wine

Données techniques / Technical Data :

Référence / Reference	1042	Gencod / EAN	3369140510426
Plage / Range	15/40d° baumé 1200 à 1400g/ml	Précision / Accuracy	+/-1%
Résolution / Resolution	1° / 10g/ml		
Origine / Origin	Chine /China	Garantie / Guarantee	1 an / year
Emballage / Packaging	Etui / soft case	Notice / Manual	oui / yes
Materiel / Material	verre		

Données logistiques / Logistics Data :

	Longueur (mm) / Length	Largeur (mm) / Width	Hauteur (mm) / Height	Poids (kg) / Weight	Quantité produit/ Product quantity
Vrac / Bulk	125	14	14	0,045	1

Commentaires :

Date de création	13/06/2018	Version	2
Date de modification	11-janv	Responsable	A.COURCOUX