



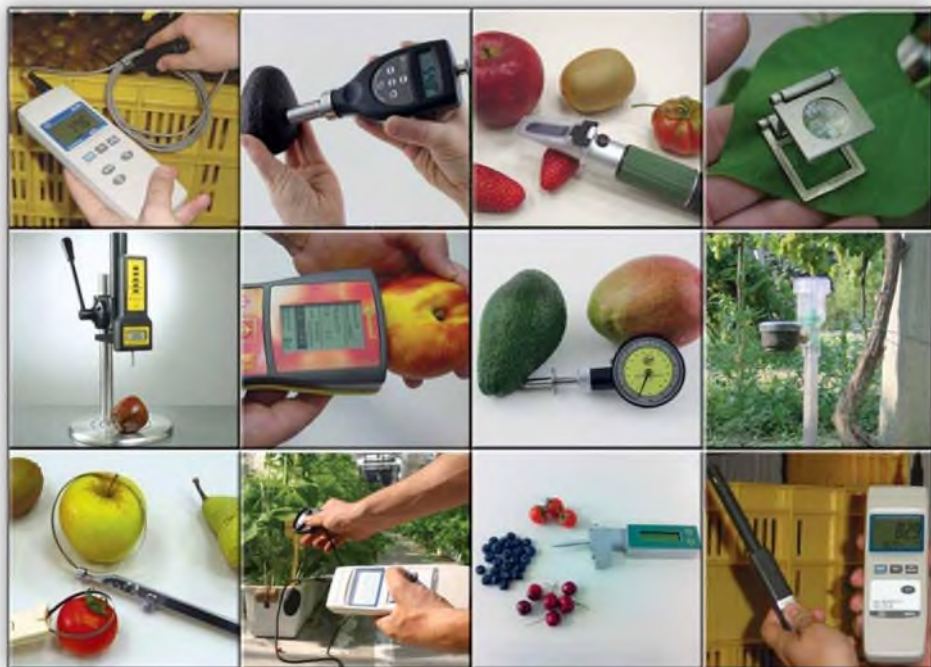
**AGROMAY**  
soluciones técnicas S.L.



**turoní**

**European Company**  
**European Reliability**

**CONTROLLO QUALITÀ FRUTTA**  
**QUALITY ASSURANCE METERS**  
**STRUMENTI PER LA CATENA DEL FREDDO**  
**COLD CHAIN METERS**



[www.trturoní.com](http://www.trturoní.com)

**STRUMENTI METEO**  
**WEATHER MONITORING**

**ANALISI TERRENO E ACQUA**  
**SOIL & WATER ANALYSIS**



**ANALISI AMBIENTALI**  
**ENVIRONMENTAL ANALYSIS**

**STRUMENTI PER LA VITIVINICOLTURA**  
**VINEYARD/WINERY METERS**

# DA-METER



**Non-destructive fruit ripeness testers**  
*Strumenti per il controllo non distruttivo  
 del grado di maturazione della frutta*

Specs Caratteristiche tecniche	
Range Scala	0 to 3 DA 0 - 3 DA
Resolution Risoluzione	0,01 0,01
Working temperature Temperatura di lavoro	0 to 70°C 0 - 70°C
Memory Memoria	2 giga bytes 2 giga bytes
Download data Scarico dati	USB port Porta USB
Batteries Batterie	3 pcs 1,5V AAA n°3 batterie 1,5V AAA
Weight (instrument + batteries) Peso (strumento + batterie)	320 grams 320 grammi
Dimensions (instrument) Dimensioni (strumento)	165 x 80 x 50 mm 165 x 80 x 50 mm

In fruit and vegetables, establishing the optimal harvest time is a crucial issue, since fruit shelf-life potential and quality are closely related to the ripening stage at the harvest. In cold store it is very important to establish maturity changes as well.

The DA-Meter - developed by Prof. Costa's team from the University of Bologna - is an instrument that, by means of its absorbency properties, allows to measure the chlorophyll's content in a fruit. The content in chlorophyll in a fruit is a precise index of a fruit's ripening state. Thus, the DA-Meter allows to know the ripeness state, and the way it works does not depend on the season's weather conditions, a factor which influences other kinds of measurement such as the brix index.

The DA index, measured with the DA-Meter, is useful at many stages in the production and consumption's cycle of fruit. As a matter of fact, it can be used:

- 1) by the farmer, in order to optimize the trees pruning, to obtain a very homogeneous product and, as a result, to reduce the number of picking stages;
- 2) by the farmer, during the harvest-time, in order to identify the best moment for the picking;
- 3) in the cold rooms, in order to know the maturation state of the stored fruit;
- 4) in the packing-house, the DA-Meter has been used to select the correct fruit for different marketing destinations (less ripe fruit for distant markets, riper fruit for local market).
- 5) at the retailer, in order to buy products at the intended maturation level and in order to select the most ripened product for selling.

The DA-Meter is a very promising tool both for practical and scientific applications, since it allows to monitor on-tree fruit ripening (as well on the same fruit): as a matter of fact, decreasing index ranges correspond to increasingly advanced stages of the ripening process, as showed by the differences in ethylene emissions, and by the quality traits of fruit with different DA values.

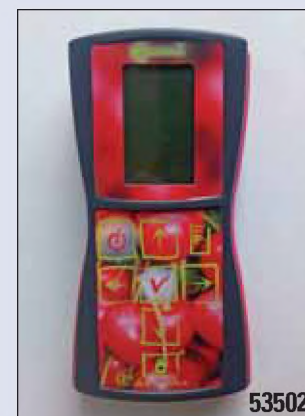


**53500 DA-Meter**

(pome fruits, stone fruits, mango, etc.)



**53501 Kiwi meter**



**53502 Cherry meter**

Verificare l'andamento della maturazione dei prodotti ortofrutticoli è molto importante perché ci permette di determinare il periodo più opportuno in cui incominciare la raccolta e, durante la frigo-conservazione, rappresenta un valido aiuto per poter far arrivare sul mercato i prodotti ortofrutticoli con il giusto grado di maturazione.

Grazie al lavoro del gruppo del Prof. Costa del Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna è stato messo a punto il DA-Meter, uno strumento portatile non distruttivo che, utilizzando le proprietà dell'assorbanza, misura il livello di clorofilla presente nella polpa di un frutto che è un preciso indice del suo stato di maturazione; questo tipo di misura non è influenzata dall'andamento climatico stagionale, fattore che influenza invece, in maniera decisa, altri parametri come la misura del grado zuccherino di un frutto.

Il DA-Meter può trovare un utile impiego lungo tutta la filiera ortofrutticola, dal campo al punto vendita, infatti può essere utilizzato:

- 1) dall'agricoltore, al momento del raccolto, al fine di individuare il momento migliore;
- 2) nelle celle frigorifere per determinare la migliore strategia di frigo-conservazione e gestione dei frutti;
- 3) dagli intermediari commerciali per immettere sul mercato prodotti con un'adeguata shelf-life;
- 4) nei magazzini, il DA-Meter può essere utilizzato per selezionare la frutta a seconda delle destinazioni commerciali delle partite (meno matura per i mercati più lontani, più matura per i mercati locali)
- 5) sul punto vendita per offrire partite di frutti con un'ottimale ed omogenea maturazione, per aumentare il grado di soddisfazione dei consumatori.

Rispetto agli altri strumenti per il controllo del grado di maturazione distruttivi, con questo strumento si possono monitorare i frutti direttamente sull'albero senza doverli staccare e distruggere, per cui si possono effettuare analisi successive sempre sugli stessi campioni di frutta. Al momento il DA-Meter è stato sperimentato con ottimi risultati su frutti come mele, pesche, albicocche, pere, kiwi, ecc.



Hardness tester (non-invasive)

This instrument is used for the pulp softening determination of fruit and vegetables, the tests can be done in a vertical and horizontal position. The pulp softening is a very important index in the quality control. The main characteristic of the instrument is that it is non-invasive for the product, therefore we have these advantages:

- the various levels of maturation of a determined fruit can be followed directly on the plant during the whole growing's cycle
- measurements can be carried out on the produce where the classic fruit pressure tester, destructive instrument, do not give acceptable results.

The use of the instrument is very simple: once taken the instrument, place the plunger against the fruit and progressively press until the fruit pulp is completely against the grey basement of the plunger. For a more meaningful control it is necessary to consider the average taken on a fruit lot (for example at least 9 fruits), the determined value is expressed in shore degrees.



Misuratore della durezza (non invasivo)

*Questo strumento è utilizzato per la determinazione della durezza della polpa di frutta e verdura, le prove possono essere eseguite in posizione verticale e orizzontale. La durezza è un indice molto importante nel controllo qualità. La caratteristica principale dello strumento è che non è invasivo per il prodotto, quindi abbiamo i seguenti vantaggi:*

- i vari livelli di maturazione di un frutto possono essere misurati direttamente sulla pianta durante il ciclo della crescita
- si possono eseguire le misurazioni su quei prodotti in cui il classico penetrometro, strumento distruttivo, non dà risultati accettabili.

*L'utilizzo dello strumento è molto semplice: una volta preso lo strumento, posizionare il puntale contro la frutta e premere progressivamente fino a quando il basamento grigio del puntale non tocca la polpa del prodotto. Per una valutazione più significativa è necessario considerare la media ottenuta in un lotto di frutti (per esempio almeno 9 frutti). Il valore misurato è espresso in gradi shore.*

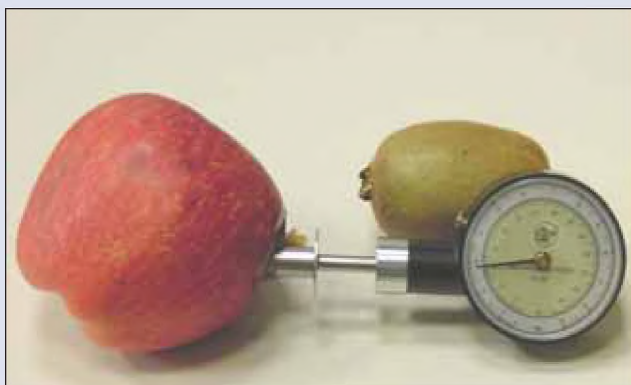


- 53215TP Flat tip
- 53215TT Spherical tip
- 53215TP Testina piatta
- 53215TT Testina sferica



**Technical Data :**  
**Display: 4 digits, 10 mm**  
**Range: 10 - 90 shore**  
**Resolution: 0.1 shore**

**Dati tecnici:**  
**Display: 4 cifre, 10 millimetri**  
**Scala: 10 - 90 shore**  
**Risoluzione: 0.1 s shore**



### Fruit firmness tester (penetrometer)

The instrument provides for an accurate index to determine the right period for fruit harvesting and it can monitor maturation progress during cold storage (pulp softening)

- index unit: kg or lb
- accessories included: plungers, splash plate and fruit peeler (all items are stainless steel)
- on request: professional test stand (ref. 53200SP)

**53200 Fruit penetrometer (apples, pears, peaches, etc.)**

- range: till 13 kg (till 29 lb)
- accessories: n. 2 plungers 8 and 11 mm

**53203 Soft fruit penetrometer**

- range: till 5 kg (till 12 lb)
- accessories: n. 2 plungers 8 and 11 mm

**53207 Strawberry and small fruit penetrometer**

- range: till 1 kg (till 2,2 lb)
- accessories: n. 1 plunger 6 mm
- on request: n. 1 "star" plunger for strawberries
- on request: set of small diameter plungers

**53201 Avocado penetrometer**

- range: till 20 kg (till 44 lb)
- accessories: n. 2 plungers 8 and 11 mm

## CERTIFIED TEST WEIGHTS FOR FIRMNESS TESTER ON REQUEST

SU RICHIESTA PESI CERTIFICATI PER PENETROMETRO



### Penetrometro per la frutta

Lo strumento fornisce un valido indice per la determinazione del periodo più opportuno per raccogliere la frutta ed un valido aiuto durante la conservazione in frigorifero attraverso il controllo dell'andamento della maturazione (intenerimento della polpa)

- lettura dell'indice: in kg e lb
- accessori inclusi: puntali, rondella paraspruzzi e sbucciatore (il tutto in acciaio inox)
- su richiesta: supporto da tavolo (cod. 53200SP)

**53200 Penetrometro per frutta (mele, pere, pesche, ecc.)**

- scala: fino a 13 kg (fino a 29 lb)
- puntali: n. 2 8 e 11 mm

**53203 Penetrometro per frutti soffici**

- scala: fino a 5 kg (fino a 12 lb)
- puntali: n. 2 8 e 11 mm

**53207 Penetrometro per fragole e piccoli frutti**

- scala: fino a 1 kg (fino a 2,2 lb)
- puntale: n. 1 6 mm
- su richiesta: n. 1 puntale a stella per fragole
- su richiesta: serie di puntali a ridotti diametri

**53201 Penetrometro per avocado**

- scala: fino a 20 kg (fino a 44 lb)
- puntali: n. 2 8 e 11 mm

**53208 Olive push and pull tester**

The instrument provides for an accurate index to determine the right period for olive harvesting measuring the pulp firmness (push mode) and the strength necessary for pick olive off the branch (pull mode)

- range: 0-1 Kg / 0-2 Lb
- division : 10 gr / 0.02 Lb
- accessories: n°1 plunger - n°1 hook

**53208 Penetrometro/dinamometro per olive**

Lo strumento fornisce un valido indice per la determinazione della durezza della polpa (lavorando in pressione) e della forza per lo stacco dell'oliva dal ramo (lavorando in trazione)

- scala: 0-1 Kg / 0-2 Lb
- divisione : 10 gr / 0.02 Lb
- accessori: un puntale ed un gancio



53208



## DIGITAL FRUIT FIRMNESS TESTERS PENETROMETRI DIGITALI PER FRUTTA



### 53205 Digital fruit firmness tester

This instrument is perfectly fit to detect proper picking ripeness, control fruit softening during cold storage and fruit quality control (pulp softening).

- use: hand held or on table test stand
- range till 20 kg (till 44 lb)
- accessories: 2 plungers (ø 8 and 11 mm)
- weight: 550 gr (batteries included)
- dimensions: 227x83x39 mm (8.9x3.3x1.5 inch)
- power supply: n. 6 batteries, 1.5V
- maintenance: minimum, only cleaning to remove juice
- on request: data transmission to PC (cod. 53205 SW)
- on request: professional test stand (cod. 53205 SP)



### 53205 Penetrometro digitale per frutta

*Lo strumento fornisce un indice per la determinazione del periodo più opportuno per la raccolta della frutta, un valido aiuto durante la conservazione in frigorifero e il controllo di qualità della frutta (intenerimento della polpa).*

- uso: portatile o montato su supporto da tavolo
- scala: fino a 20 kg (fino a 44 libbre)
- accessori: 2 puntali (ø 8 e 11 mm)
- peso: 550 grammi (incluse le pile)
- dimensioni: 227x83x39 mm (8.9x3.3x1.5 pollici)
- alimentazione: n. 6 pile da 1,5V
- manutenzione: minima, rimuovere il succo di frutta dagli accessori
- su richiesta: trasmissione dati ad un personal computer (cod. 53205 SW)
- su richiesta: supporto da tavolo (cod. 53205 SP)



53220

### 53220 FTA - Fruit Texture Analyser

The Fruit Texture Analyser (FTA) measures fruit firmness with a simple push of a button and transfers the results to a PC. Tests are conducted at standard depths and speeds of penetration, ensuring accurate and repeatable results.

Firmness measuring units: kilos, pounds, Newtons

Depth measuring units: millimeters and inches

Ranges: till 15 kilos (art. 53220/15) / till 25 kilos (art. 53220/25)

Accuracy: 0,02 kg / 0,04 libbre / 0,2 Newtons

Supply voltage: 220V or 110V

Installation only takes a few minutes

### 53220 FTA - Penetrometro motorizzato

*Il Fruit Texture Analyser (FTA) misura l'intenerimento della polpa della frutta con un meccanismo elettronico ed automatico gestito da un software. La misura avviene a profondità standard con la medesima velocità di penetrazione assicurando risultati precisi e ripetibili. L'uso dello strumento è molto semplice ed il software intuitivo.*

unità di misura durezza: kg, libbre, Newtons

unità di misura profondità: millimetri e pollici

scale: fino a 15 chili (art. 53220/15) / fino a 25 chili (art. 53220/25)

precisione: 0,02 kg / 0,04 libbre / 0,2 Newtons

alimentazione: 220V o 110V

installazione: semplice, richiede pochi minuti



Individual sizers combinable according to customer needs

Available diameters:

30 / 35 / 40 / 45 / 50 / 55 / 60 / 65 / 70 / 75 / 80 / 85 / 90 / 95 / 100 mm

*Calibri ad anelli singoli o accoppiati a seconda delle richieste del cliente*

*Diametri disponibili:*

*mm 30 / 35 / 40 / 45 / 50 / 55 / 60 / 65 / 70 / 75 / 80 / 85 / 90 / 95 / 100*



53307 Universal sizer - diameter from 25 to 95 mm

53310 Universal sizer - diameter from 65 to 135 mm

53321 Plastic universal sizer - diameter from 20 to 100 mm

53307 *Calibro universale - diametro da 25 a 95 mm*

53310 *Calibro universale - diametro da 65 a 135 mm*

53321 *Calibro universale in plastica - diametro da 20 a 100 mm*



53311 Apple linear sizer - diameter from 55 to 90 mm

53331 Peach linear sizer - diameter from AAA to D

53311 *Calibro a stecca a 8 fori per mele - diametri da 55 a 90 mm (passo 5 mm)*

53331 *Calibro a stecca a 6 fori per pesche - diametri da AAA a D*



53316 Cherry sizer with 7-sizes – from 22 to 34 mm (steps by 2 mm)

53319 Cherry sizer with 6-sizes – from 20 to 30 mm (steps by 2 mm)

53336 Small fruit sizer 15-sizes – from 18 to 32 mm (steps by 1 mm)

53316 *Calibro per ciliegie a 7 fori – da 22 a 34 mm (passo 2 mm)*

53319 *Calibro per ciliegie a 6 fori – da 20 a 30 mm (passo 2 mm)*

53336 *Calibro a stecca per piccoli frutti a 15 fori – da 18 a 32 mm (passo 1 mm)*



53342 Cherry sizer with 8-sizes – from 18 to 32 mm (steps by 2 mm)

53342 *Calibro per ciliegie a 8 fori – diametri da 18 a 32 mm (passo 2 mm)*



53314 Blueberry / Cherry pocket sizer  
from 15 to 32 mm (step by 1 mm)

53314 *Calibro tascabile per ciliege / mirtilli  
da 15 a 32 mm (passo 1 mm)*



**FRUIT and VEGETABLE CALIPERS and SIZERS**  
**CALIBRI PER FRUTTA e VERDURA**



**53302**

- 53302 Aluminium pocket sizer - 13 rings  
- from 30 to 90 mm (steps by 5 mm)  
53313 Aluminium pocket sizer - 9 rings  
- from 50 to 90 mm (steps by 5 mm)

- 53302 *Calibro tascabile in alluminio a 13 fori - da 30 a 90 mm (passo 5 mm)*  
53313 *Calibro tascabile in alluminio a 9 fori - da 50 a 90 mm (passo 5 mm)*



**53313**



**53308**

- 53308 Peach sizer 6-rings  
measurements 16 / 17½ / 19 / 21 / 23 / 25 and from AAA to D  
53337 All-in-one pocket sizer - 30 holes: from 18 to 32 mm (steps by 1 mm) and from 30 to 100 mm (steps by 5 mm)

- 53308 *Calibro per pesche a 6 fori misure 16 / 17½ / 19 / 21 / 23 / 25 e da AAA a D*  
53337 *Calibro ad anelli per tutti i frutti con 30 fori: da 18 a 32 mm (passo 1 mm) e da 30 a 100 (passo 5 mm)*



**53337**



**53301**

- 53328 Banana caliper - from 7/8" to 2 inches (steps by 1/32")  
53301 Potato sizer 11- squared rings  
- from 30 to 80 mm (steps by 5 mm)

- 53328 *Calibro per banane - scala da 7/8" a 2 pollici (passo 1/32 di pollice)*  
53301 *Calibro per patate a 11 fori quadrati - da 30 a 80 mm (passo 5 mm)*



**53328**



**20040**

- 20040 Digital caliper  
Data download to PC on request  
20350 Big diameters sizer  
Range from 100 to 250 mm

- 20040 *Calibro digitale - Su richiesta versione con scarico dati a PC*  
20350 *Calibro per elevati diametri Scala da 100 a 250 mm*



**20350**



**53315**

- 53315 Table grape and small fruit sizer  
Range from 15 to 28 mm (steps 1 mm)  
53318 Small fruit ring sizer from 18 to 32 mm (steps by 1 mm)

- 53315 *Calibro per uva da tavola e piccoli frutti Scala da 15 a 28 mm (passo 1 mm)*  
53318 *Calibro ad anelli per piccoli frutti da 18 a 32 mm (passo 1 mm)*



**53318**



- 53345 Medium fruit linear sizer (apricot, plum, etc) – diameter from 30 to 60 mm (steps by 5 mm)
- 53345 *Calibro a stecca a 7 fori per frutta media (albicocche, prugne, ecc.) - diametri da 30 a 60 (passo 5 mm)*
- 53346 Medium fruit sizer 7 rings (apricot, plum, etc) diameter 30-35-40-45-50-55-60
- 53346 *Calibro a 7 anelli per frutta media (albicocche, prugne, ecc.) - diametri 30-35-40-45-50-55-60*



- 53341 Tomato sizer 10 rings (range 0-9) – diameters: 20, 25, 30, 35, 40, 47, 57, 67, 82, 102 mm
- 53341 *Calibro a 10 anelli per pomodori (scala 0-9) – diametri: 20, 25, 30, 35, 40, 47, 57, 67, 82, 102 mm*



- 20031 Professional brass caliper - 10 cm for tree buds
- 20031 *Calibro professionale in ottone cm 10 per le gemme degli alberi*

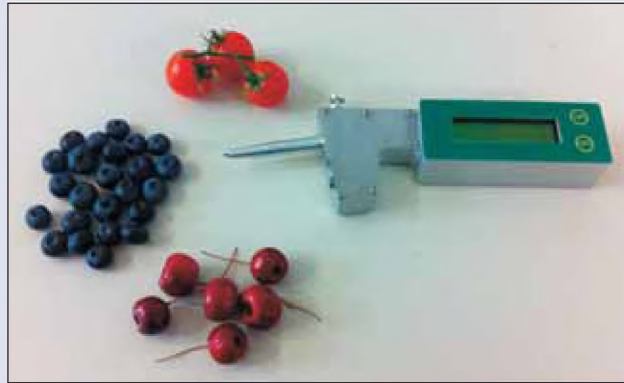


- 53338 Orange sizer 11 rings (from 60 to 92 mm diameter)
- 53339 Clementine sizer 8 rings (from 43 to 78 mm diameter)
- 53340 Lemon sizer 7 rings (from 48 to 79 mm diameter)
- 53338 *Calibro per arance 11 anelli (da 60 a 92 mm diametro)*
- 53339 *Calibro per mandarini 8 anelli (da 43 a 78 mm diametro)*
- 53340 *Calibro per limoni 7 anelli (da 48 a 79 mm diametro)*



- 53327 Asparagus, carrots and leeks sizer diameter from 6 to 22 mm (step 2 mm) diameter from 25 to 45 mm (step 5 mm)
- 53327 *Calibro per asparagi, carote e porri diametro da 6 a 22 mm (passo 2 mm) diametro da 25 a 45 mm (passo 5 mm)*





- 53225 Fruitfirm, is a small, hand-held, self-contained device for non destructive firmness testing of blueberry, kiwifruit, cherry and other produce. FruitFirm allows firmness to be monitored throughout the supply chain. It is robust and simple to use. FruitFirm satisfies the need for a QC device that can rapidly and easily quantify firmness, non-destructively. The sensor output can be connected bluetooth to tablet or smartphone enabling easy logging, downloading and more detailed analysis of data.

**SPECIFICATIONS**

Range: 0 – 100 Units - Resolution: 1 Unit  
Accuracy: +/-5 but normally +/-3  
Output data: Bluetooth  
Power supply: internal battery  
Operating conditions: 0-50°C / less than 90% humidity  
Automatic power off

- 53225 *Si tratta di un dispositivo portatile per la misurazione della durezza in maniera non distruttiva della polpa di mirtilli, kiwi, ciliegie e ecc. Lo strumento consente di misurare la durezza lungo tutta la filiera, dal campo al post-raccolta. È robusto e semplice da usare. Fruit Firm soddisfa la necessità di avere un dispositivo di controllo qualità in grado di misurare rapidamente e facilmente la durezza in modo non distruttivo. Lo strumento può essere collegato via bluetooth a tablet o smartphone, consentendo una registrazione semplice e un'analisi dettagliata dei dati.*

**SPECIFICHE:**

*Scala: 0 – 100 unità - Risoluzione: 1 unità  
Accuratezza: +/-5 ma normalmente +/-3  
Uscita dati: Bluetooth  
Alimentazione: batteria interna  
Condizioni operative: 0-50°C / meno del 90% di umidità  
Autospegnimento*



42413

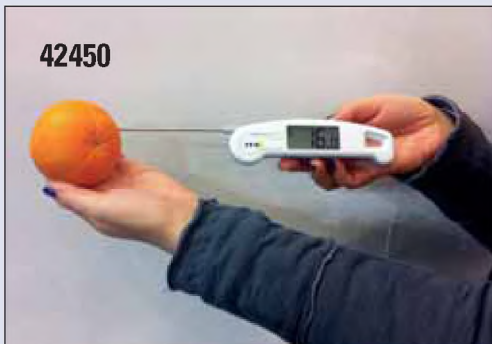
- 42413 Pocket digital thermometer with pointed probe**  
- range -40 to 200°C, protective sheath with clips  
- stainless-steel probe, 75 mm

- 42413 Termometro digitale a punta tascabile**  
- scala: -40+200°C - custodia a clips  
- puntale: in acciaio inox mm 75



- 50303 Pointed probe for pulp temperature**  
- probe: stainless-steel Pt 100 with tip  
- range: -50 to 200°C  
- resolution: 0,1°C  
- auto-power off and hold data function  
Thermocouple probes slot in

- 50303 Sonda a penetrazione per la temperatura della polpa**  
- sonda: in acciaio inox Pt 100 a punta  
- scala: -50 + 200°C  
- risoluzione: 0,1°C  
- autospegnimento e funzione bloccaggio dato sul display  
Possibilità di collegare sonde a termocoppia



42450

- 42450 Pocket digital thermometer with pointed probe**  
- range: -50+350°C  
- accuracy:  $\pm 0.5^\circ\text{C}$  from -30 to +150°C (otherwise  $\pm 1^\circ\text{C}$ )  
- probe length: 110 mm  
- protection class: IP 65

- 42450 Termometro digitale tascabile con sonda a punta**  
- scala: -50+350°C  
- precisione:  $\pm 0.5^\circ\text{C}$  da -30 a +150°C (altrimenti  $\pm 1^\circ\text{C}$ )  
- lunghezza sonda: 110 mm  
- impermeabilità: IP 65



42511

- 42511 Portable digital thermometer, pointed probe**  
- range: -40+200°C - resolution: 0.1°C  
- accuracy:  $\pm 0.5^\circ\text{C}$  from 0 to +100°C (otherwise  $\pm 1.5^\circ\text{C}$ )

- 42511 Termometro digitale portatile, sonda a punta**  
- scala: -40+200°C - risoluzione: 0.1°C  
- precisione:  $\pm 0.5^\circ\text{C}$  da 0 a +100°C (altrimenti  $\pm 1.5^\circ\text{C}$ )



Refractometers for reading sugar levels in: fruit, honey, grapes (alcoholic degree) - alloy body - crystal prisms and lenses

*Rifrattometri per la lettura della concentrazione zuccherina per frutta, miele, grado alcolico del mosto - costruzione in lega - prismi e lenti in cristallo*

- 53000 C** Range: 0 to 32% Brix - automatic temperature compensation
- 53015 C** Ranges: 0 to 32% Brix / 0 to 27° Babo - automatic temperature compensation
- 53017** honey meter - sugar levels and moisture content
- 53000 C** *scala 0-32% Brix - compensazione automatica della temperatura*
- 53015 C** *scale 0-32% Brix / 0-27° Babo - termocompensato*
- 53017** *mielometro - grado zuccherino e contenuto d'acqua*



- 53002** Refractometer, range: 0 to 18% Brix
- 53032** Refractometer, range: 0 to 10% Brix
- 53029** Refractometer, range: 58 to 90% Brix

- 53002** *Rifrattometro scala 0-18% Brix*
- 53032** *Rifrattometro scala 0-10% Brix*
- 53029** *Rifrattometro scala 58-90% Brix*



**53023**

Refractometers for reading sugar levels in: fruit juices and jams - alloy body - crystal prisms and lenses

*Rifrattometro per la lettura della concentrazione zuccherina per succhi di frutta e marmellate - costruzione in lega - prismi e lenti in cristallo*

- 53023** Refractometer, range: 0 to 80% Brix  
double range 0-50 / 50-80% Brix

- 53023** *Rifrattometro scala 0-80% Brix  
doppia scala 0-50 / 50-80%*

- 53023R** Refractometer, range: 0 to 80% Brix

- 53023R** *Rifrattometro scala 0-80% Brix*



**53023R**



**53007**

- 53007** Portable digital refractometer  
Instrument for reading sugar levels in: fruit and grapes (alcoholic degree)  
- range: 0 to 53% Brix  
- resolution: 0,1% Brix / accuracy:  $\pm 0.2\%$  Brix  
- dimensions: 55x109x31 mm - weight: 100 g  
- power supply: n° 2 batteries, AAA type

- 53007** *Rifrattometro digitale portatile  
Lo strumento effettua la misurazione della concentrazione zuccherina per frutta e mosto (alcool probabile)*  
- scala di misurazione: 0-53% Brix  
- risoluzione: 0,1% Brix / precisione:  $\pm 0.2\%$  Brix  
- dimensioni: 55x109x31 mm - peso: 100 g  
- alimentazione: n° 2 batterie AAA

**CERTIFIED BRIX STANDARDS ON REQUEST**  
**SU RICHIESTA SOLUZIONI BRIX CERTIFICATE**



## FRUIT ACIDITY AND SUGAR METERS ACIDIMETRI E RIFRATTOMETRI PER FRUTTA

The pocket Sugar and Acidity Meters measure sugar and acidity level in fruit. The meters measure the total acidity in a sample and convert it into either citric, tartaric or malic, depending on the unit.

53105CI	Citrus – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53105AP	Apple – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53105BL	Blueberry – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53105KI	Kiwi – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.00%
53105TO	Tomato – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.00%
53105ST	Strawberry – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.50%
53105PI	Pineapple – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.50%
53105BA	Banana – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 0.60%
53105GR	Grape & Wine – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53105MF	Multifruits (citrus, blueberry, strawberry, tomato, grape & wine)

Questi strumenti tascabili misurano il contenuto zuccherino ed il livello di acidità della frutta. Gli strumenti misurano l'acidità totale in un campione e la convertono in acidità citrica, tartarica e malica, a seconda dello strumento usato.

53105CI	Agrumi – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53105AP	Mela – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53105BL	Mirtillo – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53105KI	Kiwi – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.00%
53105TO	Pomodoro – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.00%
53105ST	Fragola – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.50%
53105PI	Ananas – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.50%
53105BA	Banana – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 0.60%
53105GR	Uva & Vino – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53105MF	Multifruits (agrumi, mirtillo, fragola, pomodoro, uva e vino)



## FRUIT ACIDITY METERS ACIDIMETRI PER FRUTTA

The pocket Acidity Meters measure acidity level in fruit. The meters measure the total acidity in a sample and convert it into either citric, tartaric or malic, depending on the unit.

53110CI	Citrus – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53110AP	Apple – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53110BL	Blueberry – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53110KI	Kiwi – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.00%
53110TO	Tomato – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.00%
53110ST	Strawberry – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.50%
53110PI	Pineapple – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 3.50%
53110BA	Banana – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 0.60%
53110GR	Grape & Wine – ranges: Brix 0 to 60% / Acid 0.10 to 4.00%
53110MF	Multifruits (citrus, blueberry, strawberry, tomato, grape & wine)

Questi strumenti tascabili misurano il livello di acidità della frutta. Gli strumenti misurano l'acidità totale in un campione e la convertono in acidità citrica, tartarica e malica, a seconda dello strumento usato.

53110CI	Agrumi – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53110AP	Mela – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53110BL	Mirtillo – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53110KI	Kiwi – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.00%
53110TO	Pomodoro – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.00%
53110ST	Fragola – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.50%
53110PI	Ananas – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 3.50%
53110BA	Banana – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 0.60%
53110GR	Uva & Vino – scale: Brix 0-60% / Acidità 0.10 - 4.00%
53110MF	Multifruits (agrumi, mirtillo, fragola, pomodoro, uva e vino)





## DATA LOGGERS REGISTRATORI AUTOMATICI



46832

**46832 Use: external, cold stores, green houses, transportation**  
**Temperature data logger - internal sensor**  
Range: -40+80°C / Memory: 48000 readings  
Accuracy:  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  (-10+80°C)

**46832 Utilizzi: esterno, celle, serre, trasporti**  
**Registratore di temperatura - sensore interno**  
Campo di misura: -40+80°C / Memoria: 48000 letture  
Precisione:  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  (-10+80°C)



46834

**46834 Temperature/humidity data logger - internal sensor**  
Range: -40+80°C - 0-100% RH  
Memory: 48.000 readings  
Accuracy:  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  (-10+80°C) -  $\pm 3\%$  RH

**46834 Registratore di temperatura/umidità - sensore interno**  
Campo di misura: -40+80°C - 0-100% RH  
Memoria: 48.000 letture  
Precisione:  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  (-10+80°C) -  $\pm 3\%$  RH



46833

**46833 Temperature data logger - external sensor**  
Range: -40 to 80°C / Memory: 48000 readings  
Accuracy:  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  (-10+80°C)  
Use (pulp temperature): cold stores, transportation

**46833 Registratore di temperatura con sonda a penetrazione**  
Campo di misura: -40+80°C / Memoria: 48000 letture  
Accuratezza  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  (-10+80°C)  
Utilizzi: celle, trasporti



46876

### XpressPDF

The temperature data loggers XpressPDF can be plugged directly into the USB port of a computer. Once connected, the label automatically generates a PDF data file (graph and summary statistics).

Operating temperature range: -25°C to 60°C - Accuracy: from -10°C to 30°C -  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$

**46876 Use life: from 0 to 60 recording days. Label Pouch: IP 67**

*I termoregistratori XpressPDF possono essere collegati direttamente alla porta USB di un computer. Una volta connesso, lo strumento genera automaticamente un file PDF (grafico e statistiche).  
Scala temperatura: -25°C - 60°C - Precisione: da -10°C a 30°C -  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ . Protezione: IP 67.*

**46876 Modelli disponibili: da 0 a 60 giorni di registrazione. Protezione: IP 67**



### Temperature chart recorder "one trip"

**46891** Temperature range: -25+35°C - range: max 7 days

**46892** Temperature range: -25+35°C - range: max 30 days

**46893** Temperature range: -25+35°C - range: max 60 days

### Registratori temperatura su carta "per un viaggio"

**46891** Campo di misura: -25+35°C - tempo massimo 7 giorni

**46892** Campo di misura: -25+35°C - tempo massimo 30 giorni

**46893** Campo di misura: -25+35°C - tempo massimo 60 giorni





54104

**BENCH SCALE**  
**BILANCIA INDUSTRIALE**

- 54104 Bench scale**  
This scale is ideal for general industrial use, feature a stainless steel pan, painted steel construction with a high-impact ABS indicator.
- capacity 0-60 kg / division 10 gr,
  - platform 550 x 420 mm

- 54104 Bilancia industriale**  
Questa bilancia è ideale per uso industriale, dispone di una piattaforma di pesata in acciaio inox, struttura in acciaio verniciato con display in plastica.
- portata: 0-60 kg / divisione 10 gr
  - piattaforma: 550 x 420 mm

**PLATFORM BALANCES**  
**BILANCE A PIATTAFORMA**



54105

- Compact ABS plastic construction and platform.
- platform: 280 x 316mm
  - operation: AC adaptor (supplied) or 3 C batteries
  - optional: stainless steel pan (ref. 54108)

- 54105/9 Capacity 0-9 kg / division 5 gr**  
**54105/20 Capacity 0-20 kg / division 10 gr**  
**54105/75 Capacity 0-75 kg / division 50 gr**

- Struttura e piattaforma in ABS.
- piatto: 280 x 316 mm
  - alimentazione: adattatore AC (in dotazione) o 3 batterie tipo C
  - optional: sovrappiatto in acciaio inox (art. 54108)
- 54105/9 Portata 0-9 kg / divisione 5 gr**  
**54105/20 Portata 0-20 kg / divisione 10 gr**  
**54105/75 Portata 0-75 kg / divisione 50 gr**



54107

- 54107 Platform scale, easy and a large display guarantee accurate and unmistakable results. Stainless steel pan.**
- capacity 0-30 kg / division 10 gr
  - platform 310 x 270 mm
  - operation: AC adaptor (supplied)

- 54107 Bilancia a piattaforma, facile da usare, display ad alta visibilità per evitare errori. Piatto di pesata in acciaio inox.**
- portata: 0-30 kg / divisione 10 gr
  - piatto: 310 x 270 mm
  - alimentazione: adattatore AC (in dotazione)



**TEST WEIGHTS**  
**PESI CAMPIONE CERTIFICATI**

- Large range of test weights**  
with DKD certificate (equivalent to SIT certificate)

- Vasto assortimento di pesi campione**  
con certificato DKD (equivalente a certificato SIT)



54012



54008  
54009  
54016  
54028



## HANGING BALANCES DINAMOMETRI

Hanging balance with stainless steel hook

- 54008 Dynamometer capacity, 5 kg, division 5 g
- 54016 Dynamometer capacity, 15 kg, division 20 g
- 54009 Dynamometer capacity, 50 kg, division 50 g
- 54012/1000 Dynamometer capacity, 1 kg, division 10 g
- 54012/2500 Dynamometer capacity, 2,5 kg, division 20 g
- 54028 Dynamometer capacity, 10 kg, division 10 g

*Dinamometro con gancio in acciaio inox*

- 54008 *Dinamometro portata 5 kg divisione 5 g*
- 54016 *Dinamometro portata 15 kg divisione 20 g*
- 54009 *Dinamometro portata 50 kg divisione 50 g*
- 54012/1000 *Dinamometro portata 1 kg divisione 10 g oppure*
- 54012/2500 *Dinamometro portata 2,5 kg divisione 20 g*
- 54028 *Dinamometro portata 10 kg divisione 10 g*



54100



## PRECISION SCALES BILANCE DI PRECISIONE

- 54100 **Pocket precision scale 0-250 gr**  
Platform dimensions: Ø 76 mm  
Division: 0,1 gr  
Operation: n°2 AAA batteries with auto shut-off

- 54100 *Bilancia di precisione tascabile 0-250 gr*  
*Dimensioni del piatto di pesata: Ø 76 mm*  
*Divisione: 0,1 gr*  
*Alimentazione: n°2 batterie AAA con autospegnimento*



54102  
54103

- 54102 **Pocket precision scale 0-500 gr**  
Platform dimensions: 50 x 70 mm  
Division: 0,1 gr
- 54103 **Pocket precision scale 0-100 gr**  
Platform dimensions: 50 x 70 mm  
Division: 0,01 gr

- 54102 *Bilancia di precisione tascabile 0-500 gr*  
*Dimensioni del piatto di pesata: 50 x 70 mm*  
*Divisione: 0,1 gr*
- 54103 *Bilancia di precisione tascabile 0-100 gr*  
*Dimensioni del piatto di pesata: 50 x 70 mm*  
*Divisione: 0,01 gr*



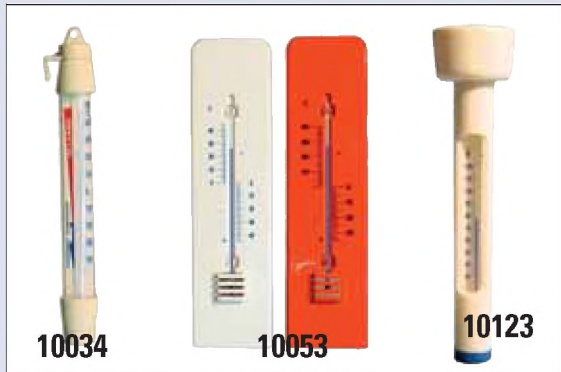
54101

- 54101/500 **Precision scale 0-500 gr / platform Ø 12 cm**  
- division: 0,1 gr - operation: n°3 batteries AA with auto shut-off
- 54101/2 **Precision scale 0-2 kg / platform Ø 12 cm**  
- division: 1 gr - operation: n°3 batteries AA with auto shut-off
- 54101/5 **Precision scale 0-5 kg / platform Ø 12 cm**  
- division: 1 gr - operation: n°3 batteries AA with auto shut-off
- 54101/500 *Bilancia di precisione 0-500 gr / piatto Ø 12 cm*  
*- divisione: 0,1 gr - alimentazione: n°3 batterie AA con autospegnimento*
- 54101/2 *Bilancia di precisione 0-2 kg / piatto Ø 12 cm*  
*- divisione: 1 gr - alimentazione: n°3 batterie AA con autospegnimento*
- 54101/5 *Bilancia di precisione 0-5 kg / piatto Ø 12 cm*  
*- divisione: 1 gr - alimentazione: n°3 batterie AA con autospegnimento*



## MAXIMUM AND MINIMUM THERMOMETERS TERMOMETRI DI MINIMA E MASSIMA

- 10125** Digital - 110x70 mm - Range -20 to 50°C - 0,1°C Division - Ideal for outdoor use
- 10122** Plastic case 230x79 mm with min./max. indicator reset button
- 42528** Digital - indoor/outdoor use - Waterproof sensor with thin cable (appr. 3 m) - Indoor range -10 to 60°C - Outdoor -50 to 70°C - 0,1°C division - For hanging or standing
- 10122** *Digitale - 110x70 mm - Scala -20+50°C - Divisione 0,1°C - adatto per l'esterno*
- 10125** *Cassa in ABS mm 230x79 - con pulsante per azzeramento dei segni*
- 42528** *Digitale per interno/esterno - sonda impermeabile lunga circa 3 m. - Scala interna -10+60°C - esterna -50+70°C - Divisione 0,1°C - da parete o da tavolo*



## CONTROL THERMOMETERS TERMOMETRI DI CONTROLLO

- 10034** Cooler/freezer thermometer mm 200x30
- 10053** Thermometer on ABS mm 200x52
- 10123** Floating thermometer mm 185x45
- 10034** *Termometro per frigorifero mm 200x30*
- 10053** *Termometro su ABS mm 200x52*
- 10123** *Termometro galleggiante mm 185x45*



## HYGROMETERS IGROMETRI

- 45002** Hygrometer ø 80 mm  
- plastic plinth 120x120 mm  
- hygrometric sensor: synthetic
- 45002** *Igrometro ø 80*  
- plancia: in termoformato mm 120x120  
- sensore igrometrico: sintetico



## THERMO-HYGROMETERS TERMOIGROMETRI

- 46618** Budget thermo-hygrometer  
- ABS plinth 220x155 mm  
- instruments ø 80 mm - sensors: bimetallic coil and synthetic element
- 46618** *Termometro e igrometro economico*  
- plancia termoformata mm 220x155 - strumenti ø 80 - sensori: spirale bimetallica e elemento sintetico



## SOIL THERMOMETERS TERMOMETRI PER IL TERRENO

- 40701** Soil thermometer with probe, metal case ø 60 mm  
Stainless-steel stem (lengths available 10-20-40-60 cm)  
Range -10 to 50°C / 0 to 120°C
- 40702** Soil thermometer  
Full-glass - range 0 to 80°C - Plastic case 300 mm
- 40701** *Termometro per il terreno a puntale, cassa in metallo ø 60 mm*  
Gambo in acciaio inox (lunghezze disponibili cm 10-20-40-60)  
Scale: -10+50°C / 0 +120°C
- 40702** *Termometro per il terreno*  
In vetro pieno - scala 0 +80°C - custodia in plastica mm 300





## THERMO-HYGROMETERS TERMOIGROMETRI



46011

- 46011 Portable digital thermo-hygrometer**  
 - combined probe for temperature and relative humidity  
 - temperature range: 0 to 50°C  
 - humidity range: 10% to 95% RH  
 - automatic switch off

- 46011 Termoigrometro digitale portatile**  
 - sonda combinata per temperatura e umidità dell'aria  
 - scala temperatura: 0 +50°C - scala umidità: 10/95% U.R.  
 - autospegnimento



46014

- 46014 Digital thermo-hygrometer**  
 - temperature range: -10+70°C - humidity range: 20 to 99%  
 - min./max. temperature and relative humidity records  
 - table-top or wall-mounted

- 46014 Termoigrometro digitale**  
 - scala temperatura: -10+70°C - scala umidità: 20-99%  
 - memorizzazione temperatura e umidità min/max  
 - da parete o da tavolo



46013

- 46013 Digital thermo-hygrometer with probe**  
 For indoor and outdoor with max/min function  
 - temperature range: -10 to 60°C - humidity range: 10 to 99%  
 - table-top or wall-mounted  
 - probe: cable length, 1,5 meters

- 46013 Termoigrometro digitale con sonda**  
 Valori attuali, max e min sia interni che esterni  
 - scala temperatura: -10+60°C - scala umidità: 10-99%  
 - da parete o da tavolo  
 - sonda: lunghezza cavo 1,5 metri



45503

45500

45504



## PSYCHROMETERS - PSICROMETRI

- 45500 Fixed-chart psychrometer - size 260x130 mm**  
 Thermometers with range -10 to 50°C with 1/2° indexing
- 45503 Psychrometer for controlled-atmosphere cold stores - size 390x170 mm**  
 Thermometers with range -20 to 20°C with 1/5° indexing
- 45504 Fixed-chart psychrometer for poultry - size 320x150 mm**  
 Thermometers with range -10 to 50°C with 1° indexing

- 45500 Psicrometro a tabella fissa - dimensioni 260x130 mm**  
 Termometri con scala -10°+50°C - div. 1/2°
- 45503 Psicrometro per celle ad atmosfera controllata - dimensioni 390x170 mm**  
 Termometri con scala -20°+20°C - div. 1/5°
- 45504 Psicrometri a tabella fissa per avicoltura - dimensioni 320x150 mm**  
 Termometri con scala -10 +50°C - div. 1°



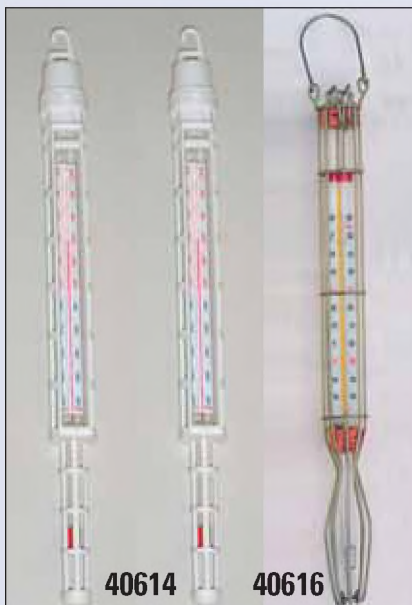
## THERMOMETERS FOR COLD-STORES AND OUTDOORS TERMOMETRI PER CELLE FRIGORIFERE E PER ESTERNO

- 41001** Thermometer on ABS Housing  
range -30 to 30°C with 1/5° indexing
- 41002** Thermometer on ABS Housing  
range -10 to 50°C / -40 to 50°C with 1/2° indexing
- 41003** Thermometer on ABS Housing  
range -30 to 20°C / -10 to 30°C - with 1/10° indexing
- 41001/V - 41003/V** Version with cup
- 41001** Termometro su plancia termoformata  
scala -30 +30°C - div. al 1/5°
- 41002** Termometro su plancia termoformata  
scala -10 +50°C / -40 +50°C - div. al 1/2°
- 41003** Termometro su plancia termoformata  
scala -30 +20°C / -10+30°C - div. al 1/10°
- 41001/V - 41003/V** Versione con vaschetta



## INFRARED THERMOMETERS TERMOMETRI ALL'INFRAROSSO

- 42537** Infrared thermometer with pointing system  
- Target 1 cm at 11 cm distance (D:S=11:1)  
- Range: -33 to 500°C  
- Accuracy: ± 2% o ± 2°C (wichever is greater)
- 42537** Termometro all'infrarosso con sistema di puntamento  
- Bersaglio di 1 cm a 11 cm di distanza (D:S=11:1)  
- Campo di misura: -33+500°C  
- Precisione: ± 2% o ± 2°C (quale è il maggiore)
- 42539** Infrared thermometer with pointed probe  
The pointed probe is used for core food temperature measuring.  
- Infrared range: -55 to 250°C / pointed probe range: -55 to 250°C  
- Infrared accuracy: ± 1,5% / probe accuracy: ± 1°C
- 42539** Termometro all'infrarosso con sonda ad ago  
In dotazione sonda punta fine che permette la misurazione della temperatura interna dei prodotti.  
- Scala infrarosso: -55+250°C / scala sonda ad ago: -55+250°C  
- Precisione infrarosso: ± 1,5% / precisione sonda: ± 1°C



## CONTROL THERMOMETERS TERMOMETRI DI CONTROLLO

- 40614** Plastic cage thermometer  
Plastic cage (resistant to 120°C)  
Ranges: -50 to 50°C (ref. 40614/50) / 0 to 120°C (ref. 40614/120) - liquid thermometer
- 40616** Sugar thermometer - range 80 to 180°C
- 40614** Termometro in gabbietta  
Gabbietta in plastica (resiste fino a 120°C)  
Scale disponibili: -50+50°C (cod. 40614/50) / 0+120°C (cod. 40614/120)- termometro a liquido
- 40616** Termometro per caramellometro - scala 80+180°C



46908



## SOIL MOISTURE METERS MISURATORI DI UMIDITÀ DEL TERRENO

- 46908 Digital soil moisture meter**
- automatic temperature compensation
  - moisture measuring range: 0 to 100 U
  - moisture probe: stainless-steel -  $\varnothing$  6 mm - length 220 mm
  - temperature probe: Pt100 - range -50 to 200°C
  - power supply: 9V battery
  - ideal for low salinity soils

- 46908 Misuratore digitale di umidità del terreno**
- compensazione automatica della temperatura
  - campo di misura: 0-100 U
  - sonda umidità: in acciaio inox -  $\varnothing$  6 mm - lunghezza mm 220
  - sonda temperatura: Pt100 - scala: -50+200°C
  - alimentazione: batteria da 9V
  - ideale per terreni a bassa salinità



46903

- 46903 Tensiometer**
- This instrument allows soil moisture to be calculated on the basis of the water-content loss.
- Lengths available: 30 - 45 - 60 cm

- 46903 Tensiometro**
- Lo strumento permette di determinare l'umidità del terreno in base alla perdita del contenuto idrico.
- Lunghezze fornibili: cm 30 - 45 - 60



46909

- 46909 Digital tensiometer**
- The instrument allows soil moisture to be calculated on the basis of the water-content loss.
- Automatic temperature compensation.
- Maintenance-free probes with unlimited endurance.

- 46909 Tensiometro digitale**
- Lo strumento permette di determinare l'umidità del terreno in base alla perdita del contenuto idrico.
- Compensazione automatica della temperatura.
- Le sonde non necessitano di alcuna manutenzione ed hanno durata illimitata.



## RAIN GAUGES PLUVIOMETRI

- 51002 HELLMANN rain gauge**  
Size:  $\varnothing$  110 mm - h 310 mm
- 51002B Spare graduated beaker for item 51002**
- 51003 Plastic rain gauge**  
Size:  $\varnothing$  80 mm - h 200 mm - with revolving dial for calculating total precipitation and removable rest
- 51004 Plastic rain gauge**  
Size:  $\varnothing$  80 mm - h 200 mm - with fixed rest
- 51002 Pluviometro secondo HELLMANN**  
Dimensioni:  $\varnothing$  mm 110 - h mm 310
- 51002B Bicchieri graduato di ricambio per art. 51002**
- 51003 Pluviometro in plastica**  
Dimensioni:  $\varnothing$  mm 80 - h mm 200 - con ghiera girevole per sommare le precipitazioni e supporto rimovibile.
- 51004 Pluviometro in plastica**  
Dimensioni:  $\varnothing$  mm 80 - h mm 200 - con supporto fisso



51002

51004

51003



## SOIL SAMPLERS CAMPIONATORI PER IL TERRENO



- 59511 Soil sampler**  
Constructed entirely from stainless steel, this instrument is suitable for sampling on fairly firm ground.
- 59533 Soil sampler**  
Constructed entirely from stainless steel, this instrument is suitable for sampling on good-soft ground.
- 59511 Campionatore per il terreno**  
*Strumento interamente in acciaio inox adatto per il prelievo in terreni mediamente compatti.*
- 59533 Campionatore per il terreno**  
*Lo strumento, interamente in acciaio inox, risulta adatto per il prelievo in terreni medio-morbidi.*



## BUDGET pH METER and CONDUCTIVITY METER pHMETRO e CONDUTTIVIMETRO ECONOMICI



- 50703 Digital pH meter**  
- range 0 to 14 pH -  $\pm 0.2$  pH accuracy - 0.1 resolution  
- automatic temperature compensation  
- calibration via offset trimmer
- 50703 pHmetro digitale**  
- scala 0-14 pH - precisione  $\pm 0,2$  pH - risoluzione 0,1  
- compensazione automatica della temperatura  
- calibrazione manuale a un punto
- 50402 Digital conductivity meter**  
- range 0 to 19,900 ms -  $\pm 2\%$  accuracy - 100 mS resolution  
- automatic temperature compensation  
- calibration via offset trimmer
- 50402 Conduttivimetro digitale**  
- scala 0-19.900 mS - precisione  $\pm 2\%$  - risoluzione 100 mS  
- compensazione automatica della temperatura  
- calibrazione manuale a un punto



## CALIBRATION SOLUTIONS SOLUZIONI DI TARATURA



- Solutions for pH and conductivity meters - 250 ml (Except 50400SO2 - 500 ml)
- 50400SO1 Conductivity standard 1,41 mS/cm**
- 50400SO2 Conductivity standard 12,88 mS/cm**
- 50700SO1 Buffer solution pH 4,0**
- 50700SO2 Buffer solution pH 7,0**
- Soluzioni per pHmetri e conduttivimetri - 250 ml (eccetto 50400SO2 - 500 ml)*
- 50400SO1 Standard conducibilità 1,41 mS/cm**
- 50400SO2 Standard conducibilità 12,88 mS/cm**
- 50700SO1 Tampone pH 4,0**
- 50700SO2 Tampone pH 7,0**



## pH METER pHMETRO

- 50200P Portable digital pH meter complete with temperature probe**
- measuring range: pH 0.00 to 14.00; mV -1999 to 1999
  - temperature range: -0 to 65°C
  - accuracy: pH  $\pm 0,02$
  - operating temperature: 0 to 50°C
  - automatic temperature compensation
  - power supply: single 9V battery with automatic switch-off
  - on request: pH electrode for cheese or meat (ref. 50200 PHA)

- 50200P pHmetro digitale portatile completo di sonda per la temperatura**
- campi di misura: pH 0,00 - 14,00; mV - 1999 + 1999
  - temperatura: 0 + 65°C
  - precisione: pH  $\pm 0,02$
  - temperatura di lavoro: 0 + 50°C
  - compensazione automatica della temperatura
  - alimentazione: 1 batteria da 9V con spegnimento automatico
  - su richiesta: elettrodo pH per formaggi o carne (cod. 50200 PHA)



## pH METER CONDUCTIVITY METER pHMETRO CONDUTTIVIMETRO

**50200APH pHmeter with pointed pH probe**

The pHmeter is a meter useful for measuring the pH in a solid or liquid product. Its uses are different mainly where products with pectin or gelling agent are needed like: jams, marmalades and fruit gelatine. As well it's very important in the mother yeast management to control and maintain the pH in the right range.

**50200APH pHmetro con elettrodo a penetrazione**

Il pHmetro è uno strumento che permette di rilevare il pH di un prodotto solido o liquido. Gli utilizzi sono svariati soprattutto risulta indispensabile nella realizzazione di prodotti a base di pectina o idrocolloide facilmente influenzabile dal pH dei prodotti con i quali è miscelato: come ad esempio confetture, marmellate e gelatine di frutta. Altrettanto importante risulta nella gestione del lievito madre, per mantenere un range di pH ben preciso.

**50200 Multifunction digital meter (pH/conductivity)**

- This instrument can be plugged with the probe needed
- pH: range 0 to 14 pH (ref. 50200PH)
  - conductivity / TDS: ranges 0,2 to 20 mS / 200 to 20.000 mS (ref. 50200CO)

**50200 Strumento multifunzione (pH/conducibilità)**

- Possiamo dotare questo strumento della sonda che ci interessa, a seconda delle nostre necessità
- pH: scala 0-14 pH (cod. 50200PH)
  - conducibilità: scala 0,2-20 mS ossia 200-20.000 mS (cod. 50200CO)



## CONDUCTIVITY METER CONDUTTIVIMETRO

**50200C Portable digital conductivity meter**

- measuring range: 0,2 to 20 mS
- conductivity probe: electrode combined with temperature sensor
- automatic temperature compensation
- power supply: 9V battery

**50200C Conduttivimetro digitale portatile**

- campo di misura: 0,2-20 mS
- sonda di conducibilità: elettrodo in grafite e rame combinato con sonda di temperatura
- compensazione automatica della temperatura
- alimentazione: batteria 9V



50200P



50200



50200C





53708



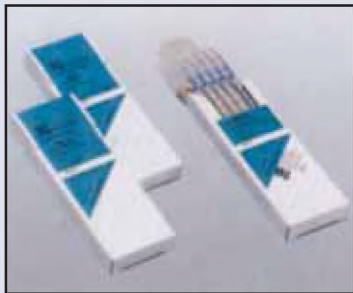
**GAS DETECTOR**  
**RIVELATORE DI GAS**

**53708 Gas and toxic-fume tester**

The hand pump is especially suitable for sampling a precise and reproducible volume of air. A gauge indicates that suction has finished. Detection ampoules are available for more than 100 different elements (ethylene, carbon dioxide, etc.)  
**IDEAL FOR COLD-STORES AND INCUBATORS**

**53708 Misuratore di gas e vapori tossici**

La pompa di campionamento manuale è ideale per campionare un volume d'aria preciso e riproducibile, lo strumento è dotato di indicatore di fine aspirazione.  
Sono fornibili fialette rivelatrici per oltre 100 elementi diversi (etilene, anidride carbonica, ecc.).  
**IDEALE PER CELLE FRIGORIFERE E INCUBATOI**



**ANEMOMETER**  
**ANEMOMETRO**

**51503 Pocked-sized digital anemometer**

- range: from 0,2 to 30 m/s
- scales: Beaufort and km/h, m/h, m/s or knots
- peak and average wind speed
- temperature and wind chill

**51503 Anemometro digitale portatile**

- campo di misura: da 0,2 a 30 m/s
- scale: Beaufort e km/h, m/h, m/s o nodi
- velocità massima e media
- indicazione della temperatura e della temperatura di raffreddamento



51503



**LUXMETERS**  
**LUXMETRI**

**50101 Portable digital luxmeter**

The instrument measures both interior and exterior illumination.  
- ranges: Lux / Ft-cd  
- measuring range: 0 to 400000 Lux  
- power supply: 9V battery  
- automatic discharge indicator and switch-off.

**50101 Luxmetro digitale portatile**

Lo strumento serve per misurare l'illuminamento sia interno che esterno.  
- unità di misura: Lux/Ft-cd  
- campo di misura: 0 - 400000 Lux  
- alimentazione: batteria da 9V  
- segnalazione automatica di batteria scarica e autospegnimento.



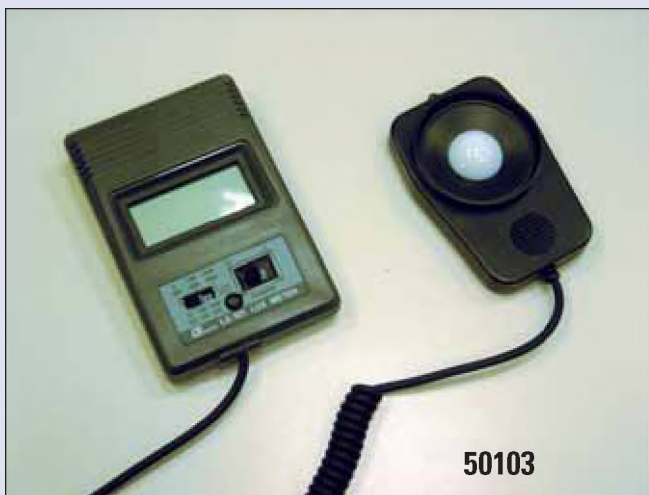
50101

**50103 Portable digital luxmeter**

The instrument measures both interior and exterior illumination utilising a quality sensor.  
- silicon sensor with filter  
- measuring range: 0 to 50,000 Lux with choice of three scales: from 0 to 1,999 - from 2,000 to 20,000 - from 20,000 to 50,000  
- power supply: 9V battery

**50103 Luxmetro digitale portatile**

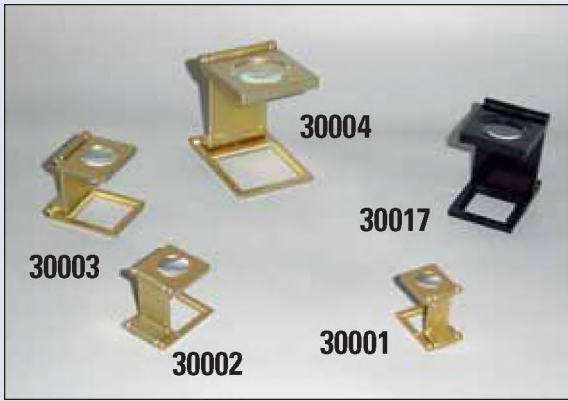
Lo strumento permette misure di illuminamento per interni ed esterni utilizzando un ottimo sensore.  
- sensore: al silicio con filtro  
- campo di misura: 0-50000 Lux, con possibilità di selezione di tre scale: da 0 a 1999 - da 2000 a 20000 - da 20000 a 50000 Lux  
- alimentazione: batteria 9V



50103



**LINEN TESTERS**  
**CONTAFILE**



- 30001 **Brass linen tester** - Crystal lens  $\varnothing$  10 mm - 12 power
- 30002 **Brass linen tester** - Crystal lens  $\varnothing$  13 mm - 10 power
- 30003 **Brass linen tester** - Crystal lens  $\varnothing$  16 mm - 8 power
- 30004 **Brass linen tester** - Crystal lens  $\varnothing$  26 mm - 5 power
- 30017 **ABS linen tester** - Crystal lens  $\varnothing$  16 mm - 8 power

- 30001 *Contafili in lega di ottone* - Lente in cristallo  $\varnothing$  10 - 12 ingrandimenti
- 30002 *Contafili in lega di ottone* - Lente in cristallo  $\varnothing$  13 - 10 ingrandimenti
- 30003 *Contafili in lega di ottone* - Lente in cristallo  $\varnothing$  16 - 8 ingrandimenti
- 30004 *Contafili in lega di ottone* - Lente in cristallo  $\varnothing$  26 - 5 ingrandimenti
- 30017 *Contafili in ABS* - Lente in cristallo  $\varnothing$  16 - 8 ingrandimenti



- 30014/30 **Illuminated pocket microscope**  
- 30 power - micrometric focusing  
- battery-operated (2 x 1,5V)

- 30014/30 *Microanalizzatore con luce indiretta*  
- 30 ingrandimenti - messa a fuoco micrometrica  
- funzionamento con due batterie da 1,5V.



- 30013 **Loupe 20 power** - lens diameter 15 mm
- 30023 **Loupe 20 power with light** - lens diameter 18 mm
- 30024 **Loupe 30 power with light** - lens diameter 21 mm

- 30013 *Lentino 20 ingrandimenti* - lente diametro 15 mm
- 30023 *Lentino 20 ingrandimenti con luce* - lente diametro 18 mm
- 30024 *Lentino 30 ingrandimenti con luce* - lente diametro 21 mm



**GRAIN MOISTURE METER**  
**MISURATORE DI UMIDITÀ PER CEREALI**

- 46920 **Grain Moisture Meter**  
Easy-to-Use: to operate, simply select grain type on the interface, place sample (whole kernel) in the vessel and get results automatically.  
- range: 3-45%  
- repeatability: 0,2%  
- sample volume: 220 ml  
- operation: n°4 batteries AA

- 46920 *Misuratore di umidità per cereali*  
Funzionamento molto semplice: selezionare il tipo di cereale sul display, posizionare il campione (chicchi interi) nel contenitore e i risultati appariranno automaticamente.  
- scala: 3-45%  
- ripetibilità: 0,2%  
- volume campione: 220 ml  
- alimentazione: n°4 batterie AA



SCIENTIFIC INSTRUMENTS FOR ANALYSIS, MEASUREMENT AND CONTROL  
*STRUMENTI SCIENTIFICI DI ANALISI, MISURA E CONTROLLO*

**TR Turoni S.r.l.**  
Via Copernico, 26 • 47122 FORLÌ (Italy)  
Tel. +39 0543 724848 • Fax +39 0543 774670  
info@trturoni.com • www.trturoni.com



www.gegraf.it

N° 01 - 2019