

DENSIMETRO CM.28 SCALA 0-70 BAUME



DENSIMETRO CM.28 SCALA 0-70 BAUME

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione Densimetro per Caseificio: Il Controllo Professionale della Salamoia

Il Pesasale (o densimetro per salamoia) è lo strumento indispensabile per ogni casaro che desideri monitorare con precisione la concentrazione salina nei processi di produzione lattiero-casearia. La misurazione della densità è un passaggio cruciale per garantire una stagionatura uniforme, massimizzare la conservabilità e assicurare i più alti standard di sicurezza alimentare.

Specifiche Tecniche

Tipologia: Densimetro a immersione in vetro soffiato.

Range di Misura: Scala 0–60 °Baumé (°Bé) [Disponibili varianti: 0–25, 0–50, 0–70].

Precisione: ± 0.5 °Bé (calibrato a 20°C).

Dimensioni: Lunghezza variabile tra 20 e 30 cm.

Principio di Funzionamento: Spinta idrostatica (Principio di Archimede).

Corrispondenza Gradi Baumé / Percentuale di Sale

Per una gestione ottimale a 20°C, consultare la seguente tabella di conversione tra Gradi Baumé (°Bé) e cloruro di sodio (% NaCl):

Gradi Baumé (°Bé) % Sale (NaCl) Note

0 0% Acqua pura

15 10%

16 18%

18 20% Valore standard

23 25% Soluzione satura

Nota: In caso di temperature differenti dai 20°C, applicare le tabelle di correzione termica per una lettura accurata.

Istruzioni Operative

Campionamento: Versare la salamoia in un cilindro di prova trasparente.

Immersione: Inserire delicatamente il pesasale, evitando urti con il fondo o le pareti del contenitore.

Lettura: Una volta stabilizzato il galleggiamento, leggere il valore in corrispondenza del menisco (livello del liquido sulla scala graduata).

Aggiustamento: Se necessario, correggere la salinità aggiungendo acqua o sale per rientrare nei parametri desiderati.

Cura e Manutenzione

Pulizia: Lavare subito dopo l'uso con acqua tiepida e detersivi neutri. Un risciacquo finale con acqua distillata previene le incrostazioni di calcare e sale.

Precauzioni: Evitare spugne abrasive e il contatto diretto con fonti di calore, che potrebbero compromettere l'integrità del vetro e la precisione

della taratura.

Stoccaggio: Riporre sempre nell'astuccio protettivo in un luogo asciutto.

Consigli per il Casaro

Frequenza: Effettuare controlli quotidiani, specialmente in presenza di elevati carichi di lavoro.

Focus Mozzarella: Per una qualità eccellente, mantenere la salamoia a 8-10°C con un pH costante di 5.0.

Integrazione: Per una gestione completa, affiancare l'uso del pesasale al monitoraggio di temperatura e pH.

Perché sceglierlo?

L'utilizzo del pesasale combina la tradizione artigianale con la precisione tecnica, permettendo di prevenire proliferazioni batteriche indesiderate, migliorare la consistenza della pasta e garantire un sapore costante su ogni lotto prodotto.