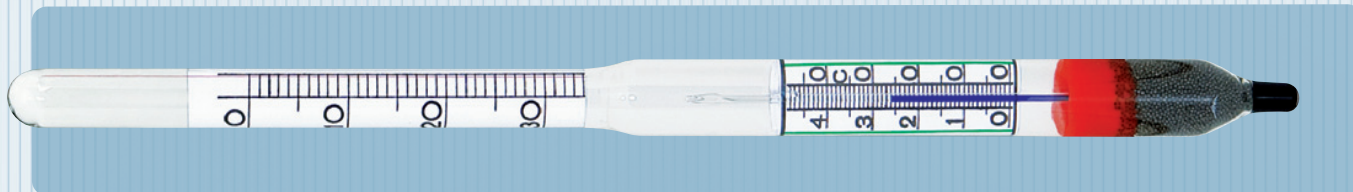


AREOMETRI BAUMÉ BAUMÉ HYDROMETERS



BAUMÉ DIV. 0,1 BAUMÉ DIV. 0,1

GLI AREOMETRI BAUMÉ SERVONO PER RILEVARE LA MASSA VOLUMETRICA NEL SETTORE ALIMENTARE (ENOLOGICO, LATTIEROCASEARIO ECC.).

CARATTERISTICHE GENERALI

DIVISIONE:	0,1
TEMPERATURA DI TARATURA:	+15°C
*SCALA TERMOMETRICA:	0+45°C div.1/1
LUNGHEZZA TOTALE:	320 mm

THE BAUMÉ AEROMETERS ARE SUITABLE TO CHECK THE VOLUMETRIC MASS ON THE PROCESS FOOD SUCH AS OENOLOGICAL, MILK-AND-CHEESE, ETC.

GENERAL CHARACTERISTICS

DIVISION:	0,1
TEMPERATURE CALIBRATION:	+15°C
*THERMOMETER RANGE:	0+45°C div.1/1
TOTAL LENGTH:	320 mm

SCALA	SENZA TERMOMETRO	*CON TERMOMETRO
RANGE	WITHOUT THERMOMETER	*WITH THERMOMETER
	CODICE / CODE	CODICE / CODE
0 / 5	A7 - S01	A7 - T01
0 / 10	A7 - S02	A7 - T02
10 / 20	A7 - S03	A7 - T03
20 / 30	A7 - S04	A7 - T04
30 / 40	A7 - S05	A7 - T05
40 / 50	A7 - S06	A7 - T06
50 / 60	A7 - S07	A7 - T07
60 / 72	A7 - S08	A7 - T08
0 / 15	A7 - S09	A7 - T09
15 / 30	A7 - S10	A7 - T10
0 / 20	A7 - S11	A7 - T11
20 / 40	A7 - S12	A7 - T12
10 / 30	A7 - S13	A7 - T13
40 / 60	A7 - S14	A7 - T14
30 / 50	A7 - S15	A7 - T15
0 / 30	A7 - S16	A7 - T16
0 / 25 Div. 0,5	A7 - S17	A7 - T17
25 / 50 Div. 0,5	A7 - S18	A7 - T18

BAUMÉ DIV. 1 BAUMÉ DIV. 1

GLI AREOMETRI BAUMÉ SERVONO PER RILEVARE LA MASSA VOLUMETRICA NEL SETTORE ALIMENTARE (ENOLOGICO, LATTIEROCASEARIO ECC.).

CARATTERISTICHE GENERALI

DIVISIONE:	1
TEMPERATURA DI TARATURA:	+15°C
*SCALA TERMOMETRICA:	0+45°C div.1/1
LUNGHEZZA TOTALE:	320 mm

THE BAUMÉ AEROMETERS ARE SUITABLE TO CHECK THE VOLUMETRIC MASS ON THE PROCESS FOOD SUCH AS OENOLOGICAL, MILK-AND-CHEESE, ETC.

GENERAL CHARACTERISTICS

DIVISION:	1
TEMPERATURE CALIBRATION:	+15°C
*THERMOMETER RANGE:	0+45°C div.1/1
TOTAL LENGTH:	320 mm

SCALA	SENZA TERMOMETRO	*CON TERMOMETRO
RANGE	WITHOUT THERMOMETER	*WITH THERMOMETER
	CODICE / CODE	CODICE / CODE
0 / 30	A7 - S41	A7 - T41
0 / 50	A7 - S42	A7 - T42
0 / 72	A7 - S43	A7 - T43
30 / 80	A7 - S44	A7 - T44
30 / 100	A7 - S45	A7 - T45
50 / 100	A7 - S46	A7 - T46
72 / 10	A7 - S47	A7 - T47