

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-562	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品をWEBで探す TKC

562



αシリーズ(金属モデル)…自動温度補正・防水機能付き (IP65)

● 温度を気にせず正確な数値が得られます。(10~30℃)



1 手持屈折計(濃度計) MASTER-10α

〈BNU-41〉 ¥ 6-0562-0101 ¥ 20,000

φ33×全長204 160g
測定範囲:Brix0~10%
最小目盛:Brix0.1%
用途:低濃度用のトマト果汁・スープ・だし汁などの測定に。



2 手持屈折計(濃度計) MASTER-20α

〈BNU-42〉 ¥ 6-0562-0201 ¥ 20,000

φ33×全長204 160g
測定範囲:Brix0~20%
最小目盛:Brix0.1%
用途:果実類、低濃度用のトマト果汁・スープ・だし汁などの測定に。



3 手持屈折計(濃度計) MASTER-α

〈BKT-D6〉 ¥ 6-0562-0301 ¥ 20,000

φ33×全長204 160g
測定範囲:Brix0.0~33.0%
最小目盛:0.2%
用途:果汁の糖度測定、清涼飲料、炭酸飲料、缶詰シロップ、スープの濃度測定などに。



αシリーズ(樹脂モデル)…自動温度補正・防水機能付き (IP65)

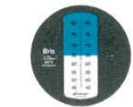
● 温度を気にせず正確な数値が得られます。(10~30℃)



4 手持屈折計(濃度計) MASTER-53Pα

〈BNU-50〉 ¥ 6-0562-0401 ¥ 20,000

φ32×34×H168 90g
測定範囲:Brix 0~53.0%
最小目盛:Brix 0.5%
測定精度:Brix ±0.5% (10~30℃)
用途:ソース、ケチャップ、ヨーグルト、漬け込み液などの測定に適しています。



5 手持屈折計(濃度計) MASTER-4Pα

〈BNU-47〉 ¥ 6-0562-0501 ¥ 20,000

φ33×全長168 90g
測定範囲:Brix45.0~82.0%
最小目盛:Brix0.2%
測定精度:Brix ±0.2% (10~40℃)
用途:煮豆、コンデンスミルク、5倍以上の濃縮果汁、ジャム、マーマレード、液糖などの高濃縮サンプル用です。



6 手持屈折計(濃度計) MASTER-2Pα

〈BNU-51〉 ¥ 6-0562-0601 ¥ 20,000

φ32×34×H203 105g
測定範囲:Brix 28.0~62.0%
最小目盛:Brix 0.2%
測定精度:Brix ±0.2% (10~40℃)
用途:醤油のほか、濃縮ジュース、シロップなどの中濃度サンプル用です。

αシリーズ(専用目盛り)自動温度補正・防水機能付き (IP65)

Mシリーズ(専用目盛り)自動温度補正機能無し



7 そば・うどん用濃度計 MASTER-めんつゆα

〈BNU-36〉 ¥ 6-0562-0701 ¥ 20,000

φ33×全長168 90g
測定範囲:汁濃度 0~56%
食塩濃度0~28%
最小目盛:汁濃度 1%
食塩濃度 1%
測定精度:汁濃度±1.0% (10~40℃)
食塩濃度±1.0% (10~40℃)
用途:そば・うどん専用目盛を持った濃度計です。食塩水・返し・辛汁・甘汁の目盛が表示されます。



8 ラーメンスープ濃度計 MASTER-ラーメンα

〈BNU-37〉 ¥ 6-0562-0801 ¥ 20,000

φ33×全長204 100g
測定範囲:スープ濃度 0.0~33.0%
かんすいボーメ度 0.0~10.0
最小目盛:スープ濃度 0.2%
かんすいボーメ度 0.5
測定精度:スープ濃度±0.2%
かんすいボーメ度±0.5% (10~30℃)

● 麺の製造時に必要な「かんすい」の濃度管理ができるボーメ度の目盛もついています。
● 味の均一化にも役立ちます。



9 食塩濃度屈折計 MASTER-S28M

〈BNU-35〉 ¥ 6-0562-0901 ¥ 12,500

φ33×全長204 100g
測定範囲:食塩濃度0~28%
最小目盛:食塩濃度0.2%
用途:漬物仕込み時の食塩水濃度の調整、海産物洗浄用、立て塩漬け用の食塩水の濃度測定に活用できます。



10 手持屈折計 ごはん水分 チェッカー G-50

〈BNU-45〉 ¥ 6-0562-1001 ¥ 15,000

φ40×全長140 250g
測定範囲:Brix0~50%
水分%=100-Brix(%)に相当
最小目盛:Brix0.5%
● 炊きたてご飯の水分が簡単にチェックでき、糊化状態が分かります。

Brix 目盛と食塩水目盛のダブルスケール



11 糖度・食塩水濃度屈折計 MASTER-BX/S28M

〈BNU-52〉 ¥ 6-0562-1101 ¥ 12,500

φ32×34×H203 105g
測定範囲:Brix0~33%
食塩水濃度0~28g
最小目盛:Brix0.2%
食塩水濃度0.2g
測定精度:Brix±0.2%
線り返し性:Brix±0.1%
● 飲料・果汁の糖度、スープ・だし汁の濃度、漬物や海産物の食塩水濃度が1台で測定できます。

12 デジタル ポケット ラーメンスープ濃度計 PAL-96S

〈BNU-22〉 ¥ 6-0562-1201 ¥ 27,500

109×55×H31
測定範囲:主目盛/ラーメンスープ濃度 0.0~53.0%
副目盛/かん水ボーメ度 0.0~9.9°
分解能:主目盛/ラーメンスープ濃度 0.1%
副目盛/かん水ボーメ度 0.1°
測定精度:主目盛/ラーメンスープ濃度 ±0.2%
副目盛/かん水ボーメ度 ±0.3°
温度補正範囲:10~75℃ (スープ濃度)
10~40℃ (ボーメ度)
使用環境温度:10~40℃
電源:単4アルカリ乾電池×2本
付属品:保管ケース
● 主目盛のラーメンスープ濃度と副目盛のかん水ボーメ度を表示します。
● 丸洗いが可能でとても衛生的です。防水構造 (IP65)

13 デジタル ポケット調味料濃度計 (キッチン濃度計) PAL-97S

〈BNU-21〉 ¥ 6-0562-1301 ¥ 30,000

109×55×H31
測定範囲:調味料濃度0.0~70.0%
分解能:Brix0.1%
測定精度:±0.2%
温度補正範囲:10~75℃
使用環境温度:10~40℃
電源:単4アルカリ乾電池×2本
付属品:保管ケース
用途:カレー、めんつゆ、ラーメンスープ、醤油、果汁、果実飲料、乳製品、焼き芋などの濃度測定に。
● 防水構造 (IP65) でブリスムに水をかけて洗えます。
● 水で基準合わせが可能です。
● サンプルは1滴でOKで、測定時間はわずか3秒。

調理小物

うらごし・フルイ・スプーン・みそし

レードル・トング・ターナー

泡立・水マス・調味料入・ローソ

卸金・すり鉢・マシナー・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

抜型・細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハネミ・絵抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類