

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-562	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



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。



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 0.2%
測定精度:Brix ±0.2%(20℃)
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。



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-menzuα

〔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-Ramenα

〔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±0.1%
繰り返し性: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)でプリズ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。