

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-204	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

204

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



① カロリースケール CK-005

サイズ：245×150×H44 3029800

重量：600g

電源：DC9V単3乾電池6本使用

- 食品約940品目、料理540品目をカナ検索で簡単入力。総カロリーと各食品群の過不足をグラフと数値で表示。6日分の入力履歴表示。
- 「カロリー」⇔「点数」表示がワンタッチで切替可能。
- 容器の重さを0gに差し引き、追加計量も簡単。（風袋引き機能付）
- 2kgまで1g単位の高精度計量。重力の影響を解消できる地域設定機能付。



② 糖度塩分 測定機 フードテスター FD-1 プラス

170×170×H75 0265210

質量：350g

- 糖度と塩分を高精度で測定し、これ1台で調味管理を実現します。小さじ半分程度のサンプルを各測定セルにのせるだけで簡単に測定できます。

糖分・塩分は調味管理の基本。
食事療法や栄養管理に。

〈仕様〉

	糖度測定部	塩分測定部
測定対象	水溶液の糖度	水溶液の塩分濃度
測定原理	屈折率法	4電極法電気伝導率法
測定範囲	0～45Brix%	0～10wt%
測定精度	表示値±0.6% 計数：サンプル温 20～25℃一定	食塩濃度範囲(0～0.99%)→表示値±0.05% 食塩濃度範囲(1～10%)→表示値±0.5% (純食塩25℃での試験値)
最小表示	0.1Brix%	食塩濃度範囲(0～2.99%)→0.01% 食塩濃度範囲(3～10%)→0.1%
使用温度	10～40℃自動温度補正機能付 20～80% RH	10～40℃自動温度補正機能付
電源	単3乾電池×3本	



③ 塩分濃度計 SK-10S

外寸：62×24×H148 0837500

質量：140g（電池除く）

測定方法：電気抵抗式

測定範囲：0.1～10.0%

使用電池：006P（9V）1コ



④ デジタルポケット塩分計 PAL-ES1 1643400

外寸：109×55×H31

重量：100g

測定範囲：食塩濃度0.00～3.00%

分解能：食塩濃度0.00～0.99%までは0.01%

食塩濃度1.0～3.0%までは0.1%

測定精度：±0.10%（0.00～0.99%）

±0.1%（1.0～2.0%）

±0.2%（2.1～3.0%）

温度補正範囲：10～40℃（自動温度補正）

使用環境温度：10～40℃

サンプル量：0.5ml

測定時間：約3秒

電源：単4アルカリ乾電池×2本

電池寿命：約11,000回測定



⑤ 塩分計 ES-421 デジタル式 6382000

サイズ：170×90×H40

重量：300g

測定範囲：食塩濃度相当0.00～10.0%

最小表示：0.00～2.99まで…0.01%

3.0～10.0まで…0.10%

※検出方法は従来の屈折率を算出するやり方ではなく、より精度の高い導電率式を採用（導電率とは、言葉通り、電気が流れる量です。塩分が入っているほど電気の流れがよくなるという原理に基づいて算出するやり方です。）



⑥ デジタル塩分計 SS-31A セキスイ 8367600

外寸：233×20×H30

測定方式：導電率方式

測定範囲：0～5.0%

温度範囲：0～70℃

電源：LR1130タイプ電池3ヶ付

※温度計機能付（-15～+105℃）



⑦ 塩分計 Na6303 電子式 しおみ

電源：LR44タイプ乾電池3個付き

測定範囲：0.4～1.4% 5504100

寸法全長：205×幅29×厚さ18

表示方法：3段階式です。

うす味 0.4～0.7%

ふつう味 0.8～1.1%

から味 1.2～1.4%



⑧ デジタル塩分計 SA-02

外寸：48×29×H147 6380800

重量：135g（電池含む）

測定範囲：塩分濃度測定…0.0～10.0%

（-5～60℃）

温度測定…-20～60℃

使用電池：単4電池3本

●塩分と温度のデュアル表示です。

●塩分測定（%）時には平均値測定も可能。



⑩ 塩分計 Na6302 防滴タイプ しおみスプーン タニタ

外寸：本体28×160×13 4215500

測定範囲：0.6～1.2%（ホット専用）

表示方法：3段階式

0.6～0.8%、0.9～1.1%、1.2%～

電源：LR44タイプ電池3個内蔵



⑪ デジタルポケット 調味料濃度計 PAL-97S 1643600

外寸：109×55×H31

重量：100g

測定範囲：調味料濃度0.0～70.0%

分解能：0.1%

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

電池寿命：約11,000回測定

●濃さを一定に保つことができます。

●溶け出したエキスの量がわかります。

●煮込みの終点を知ることができます。

●材料の濃さがあらかじめ把握できます。



ラーメンスープ
濃度管理の必需品！

⑫ デジタルポケットラーメンスープ濃度計 PAL-96S 1643500

外寸：109×55×H31

重量：100g

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）

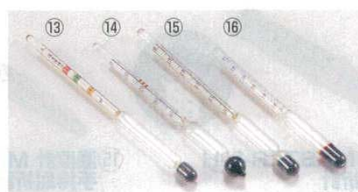
使用環境温度：10～40℃

サンプル量：0.3ml以上

測定時間：約3秒

電源：単4アルカリ乾電池×2本

電池寿命：約11,000回測定（アルカリ乾電池使用時）



⑬ 撰種計（塩ボーム）

測定範囲：0～30% 0415700

⑭ 撰種計（醤油ボーム）

全長：180 0415800

測定範囲：0～40%

⑮ 撰種計（砂糖ボーム）

全長：180 0415900

測定範囲：0～50%

⑯ 糖度計 52253（ボーム計）マトファー

全長：150 0416000

測定範囲：0～50%

⑰ 糖度計 80451シロップカプセル（スズメッキ）

容量：175cc 0416300

内寸：φ36×175

※糖度を計る際シロップを入れる器です。



ストッカー・裏渡し・スリッパ

オーブンウェア・デリカフレット類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

はかり・タイマー・温度計