

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20511-666	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

手持屈折計

666

## MASTERシリーズ

機能別に4シリーズ



樹脂モデル:塩分や酸を含んだサンプルを安心して測定できる特殊樹脂のモデル

### 濃度計 MASTER-ラーメン

常に一定のスープを保ち、チェーン店の味の均一化にも役立ちます。かんすいのボーメ度目盛もついています。



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0.5%  
かんすいボーメ度0.5  
測定精度:スープ濃度±0.25%  
かんすいボーメ度±0.5(10~30℃)  
外寸:32×34×H168  
①Mシリーズ ¥12,500  
②αシリーズ ¥20,000

### Mシリーズ

汎用モデル  
機能よりも価格優先の方に  
自動温度補正なし、水洗い不可  
●測定温度 20℃

### 濃度計 MASTER-めんつゆ

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。



測定範囲:汁濃度0.0~56.0%  
食塩水濃度0.0~28.0%  
最小目盛:汁濃度1.0%  
食塩水濃度1.0%  
外寸:32×34×H168  
③Mシリーズ ¥15,000  
④αシリーズ ¥20,000

### Tシリーズ

自動温度補正付きモデル  
水洗い不可  
●測定温度 10~40℃

### αシリーズ

自動温度補正・防水機能付モデル  
水洗いOK  
●測定温度 10~40℃

### 濃度計 MASTER-53P

ほとんどの調味料に活用できるBrix0.0~56.0%の測定範囲をカバー。セントラルキッチンでの合わせ調味料チェックに。



測定範囲:Brix0.0~53.0%  
最小目盛:Brix0.2%  
測定精度:Brix±0.2%  
外寸:33×34×H168  
⑤Mシリーズ ¥12,500  
⑥αシリーズ ¥20,000

### Hシリーズ

αシリーズの耐熱強化モデル  
強化プリズム採用  
水洗いOK  
たれ・佃煮・煮汁など煮詰め中の高温サンプル(100℃以下)をそのまま測定できます。

金属モデル:農業分野で実績があり、有機溶剤を含むサンプルに適したモデル

### 濃度計 MASTER-20

果実類・低濃度用用のトマト果汁・スーパ・だし汁の測定に。



測定範囲:Brix0.0~20.0%  
最小目盛:Brix0.1%  
外寸:32×34×H207  
⑦Mシリーズ ¥12,500  
⑧Tシリーズ ¥16,000  
⑨αシリーズ ¥20,000

### 濃度計 MASTER-53

Brix0~53%という広い測定範囲を持つモデルです。梅干し漬け込み時の果肉の含水量測定などに。また混濁しているサンプルの測定などにも他のモデルに比べ有利です。



測定範囲:Brix0.0~53.0%  
最小目盛:Brix0.2%  
測定精度:Brix±0.2%  
繰り返し性:Brix±0.1%  
外寸:32×34×H168  
⑩Tシリーズ ¥16,000

### 濃度計 MASTER-50

製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。たれ・佃煮・煮汁に最適です。



測定範囲:Brix0.0~50.0%  
最小目盛:Brix0.5%  
外寸:32×34×H168  
⑪Hシリーズ ¥25,000

### 濃度計 MASTER-80

製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。ジャム・マーマレード・餡などの測定に。



測定範囲:Brix30.0~80.0%  
最小目盛:Brix0.5%  
外寸:32×34×H168  
⑫Hシリーズ ¥25,000

### 濃度計 MASTER-93

製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。測定範囲はBrix45.0~93.0%と高濃度サンプルに最適です。



測定範囲:Brix45.0~93.0%  
最小目盛:Brix0.5%  
外寸:32×34×H168  
⑬Hシリーズ ¥25,000

### 濃度計 MASTER-野菜

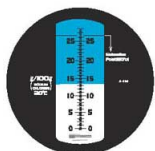
葉汁・茎汁・根汁の濃度(Brix)測定に最適です。微量なサンプルでも測定可能です。果汁の糖度ももちろん測定できます。



測定範囲:Brix0~53.0%  
最小目盛:0.2%  
外寸:32×34×H168  
⑭Mシリーズ ¥12,500

### 食塩水濃度計 MASTER-S28

漬物仕込み時、海産物の食塩水濃度測定に。



測定範囲:食塩水濃度0.0~28.0%  
最小目盛:食塩水濃度0.2%  
外寸:32×34×H168  
⑮Mシリーズ(樹脂モデル) ¥12,500

回転寿司・丼物など、飲食店・チェーン店での均一化にお弁当・給食などのごはんの炊飯品質の評価に



⑯手持屈折計 ごはん水分チェッカー G-50 ¥15,000  
測定範囲:Brix 0.0~50.0%  
水分%=100-Brix(%)に相当  
最小目盛:Brix 0.5%  
外寸:40×40×H140  
重量:250g  
●炊きたてのごはんを2.3粒乗せて目盛をのぞくだけで簡単にごはんの水分をチェックできます。また、ごはんの糊化状態の診断も行えます。  
●種類・産地・季節により、炊飯に必要な水分量は変わります。

57 圧台・イベント調理機器

50 濃度計他

51 炊飯器・スープレジャー

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オープン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たて焼・鉄板焼関連