

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-319	株式会社クイックパック	0564-59-3525

319

厨房用品

調理小物

020 濃度計・塩素計類

調理小物

010
うらこ
020

010
フルイ
020

011
トング
020

012
調味料
020

013
削金
020

014
和食器
020

015
箸
020

016
箸
020

017
箸
020

018
箸
020

019
箸
020

020
箸
020

α樹脂シリーズ

自動温度補正、防水機能付



① 手持屈折計 MASTER-53Pα

[BKS-25] ¥

17-0319-0101 ¥20,000

サイズ:32×34×全長168 重量:90g

測定範囲:Brix0.0~53.0%

最小目盛:0.5%

測定精度:Brix±0.5% (10~30℃) 自動温度補正

用途:広い測定範囲を持ち、様々なサンプル

に対応可能。混濁しているサンプルも

他機種に比べ有利です。

●塩分や酸に強い樹脂材質採用モデルです。

腐食の心配がないので衛生的です。



② 手持屈折計 MASTER-20α

[BKS-43] ¥

17-0319-0201 ¥20,000

サイズ:32×34×全長207 重量:165g

測定範囲:Brix0.0~20.0%

最小目盛:0.1%

測定精度:±0.2%

●果汁、スープ、だし汁、洗剤、切削油など低濃度

水溶液の測定に適しています。

●温度補正機能付き

Tシリーズ

自動温度補正機能付 (水洗い不可)



③ 手持屈折計 MASTER-2T

[BKS-09] ¥

17-0319-0301 ¥16,000

サイズ:32×34×全長203 重量:160g

測定範囲:Brix28.0~62.0%

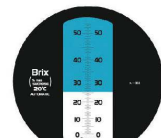
最小目盛:Brix0.2%

測定精度:Brix±0.2% (10~40℃) 自動温度補正

用途:3~5倍濃縮果汁、煮豆、缶詰、きんとんなど、

中濃度の測定用。卵黄や缶詰用全糖、注入液

なども測定範囲にあります。



④ 手持屈折計 MASTER-53T

[BKS-06] ¥

17-0319-0401 ¥16,000

サイズ:32×34×全長168 重量:120g

測定範囲:Brix0.0~53.0%

最小目盛:Brix0.5%

測定精度:Brix±0.5% (10~30℃) 自動温度補正

用途:広い測定範囲を持ち、様々なサンプル

に対応可能。梅干漬け込み時の果肉

の含水量の測定などに。混濁している

サンプルも他機種に比べ有利です。

Hシリーズ 自動温度補正・防水機能付・耐熱強化タイプ



⑤ 手持屈折計 MASTER-50H

[BKS-10] ¥

17-0319-0501 ¥25,000

サイズ:32×34×全長168 重量:120g

測定範囲:Brix0.0~50.0%

最小目盛:Brix0.5%

測定精度:Brix±0.5% 自動温度補正

用途:たれ、佃煮、煮汁などの測定に。

●煮詰めながら製造しているサンプルを高温(100℃以下)の

まま測定できます。

●自動温度補正・防水機能付、耐熱タイプ



⑥ 手持屈折計 MASTER-80H

[BKS-11] ¥

17-0319-0601 ¥25,000

サイズ:32×34×全長168 重量:120g

測定範囲:Brix30.0~80.0%

最小目盛:Brix0.5%

測定精度:Brix±0.5% 自動温度補正

用途:ジャム、餡などの測定に。

●煮詰めながら製造しているサンプルを高温(100℃以下)の

まま測定できます。

●自動温度補正・防水機能付、耐熱タイプ



⑦ 手持屈折計 MASTER-93H

[BKS-12] ¥

17-0319-0701 ¥25,000

サイズ:32×34×全長168 重量:120g

測定範囲:Brix45.0~93.0%

最小目盛:Brix0.5%

測定精度:Brix±0.5% 自動温度補正

用途:ジャム、餡、佃煮など高濃度サンプルを高温(100℃以

下)で測定したい場合に適しています。

●ジャムなどに含まれている酸による腐食を抑えるために強化プ

リズムを採用しています。

●自動温度補正・防水機能付、耐熱タイプ

Mシリーズ 自動温度補正なし (水洗い不可)



⑧ 手持屈折計 MASTER-53M

[BKS-07] ¥

17-0319-0801 ¥12,500

サイズ:32×34×全長168 重量:120g

測定範囲:Brix0.0~53.0%

最小目盛:Brix0.5%

測定精度:温度補正無し

用途:広い測定範囲を持ち、様々なサンプル

に対応可能。混濁しているサンプルも

他機種に比べ有利です。

専用目盛モデル



⑨ めんつゆ濃度屈折計 MASTER-めんつゆα

[BKS-13] ¥

17-0319-0901 ¥20,000

サイズ:32×34×全長168 重量:90g

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%

測定精度:汁濃度±1.0% 食塩水濃度±1.0%

(10~40℃)自動温度補正

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。

●自動温度補正・防水機能付



⑩ ラーメンスープ濃度屈折計 MASTER-ラーメンα

[BKS-14] ¥

17-0319-1001 ¥20,000

サイズ:32×34×全長203 重量:100g

測定範囲:スープ濃度0.0~33.0%かん水ボーメ度0.0~10.0

最小目盛:スープ濃度0.2%かん水ボーメ度0.5

測定精度:スープ濃度±0.2%かん水ボーメ度

±0.5 (10~30℃)自動温度補正

●麺の製造時に必要な「かん水」の濃度管理

ができるボーメ度の目盛もついています。

●自動温度補正機能・防水機能付

1. 防水性

「水洗い可能」というアナログ計測器では異例とも言える設計コンセプト。測定後はパシャパシャと水を掛けて洗うことができます。

3. 水・塵・落下に強い

防水・防塵・落下の全ての試験をクリア。消耗品や交換パーツを不要とし、ランニングコストは極めて少なく抑えられる。

2. 衛生面強化

「凹凸の無い」平滑なグリップを採用。精悍なカーボン調の意匠も、見た目の清潔感と遊び心の両立に貢献しています。

4. 見やすい目盛

視野全体の明るさに加え、境界線のくっきり度合いは、アタゴが辿り着いた光学技術の根幹を表している。言い換えれば、中国のコピー製品では実現不可能な領域であり、文字通り、その差は「一目瞭然」である。

自動温度補正、防水機能付
白濁サンプル用



⑪ 食塩水濃度屈折計 MASTER-S28M

[BKS-30] ¥

17-0319-1101 ¥12,500

サイズ:32×34×全長203 重量:100g

測定範囲:食塩水濃度0.0~28.0g/100g

最小目盛:0.2g/100g

測定精度:温度補正なし

用途:漬物仕込み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

度測定に最適です。

※自動温度補正・防水機能無し



⑫ 手持屈折計 MASTER-53S

[BKS-36] ¥

17-0319-1201 ¥20,000

サイズ:32×34×全長168 重量:130g

測定範囲:Brix0.0~53.0%

最小目盛:Brix0.2%

測定精度:±0.2% (20℃において)自動温度補正

用途:とんこつスープ、クリームソース、ヨー

グルト、ミルクヨーヒー、マヨネーズ、切削

油(エマルジョン)離型剤等に最適です。

●自動温度補正・防水機能付

※上記の価格には消費税は含まれておりません。