

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

業務用鍋類

キッチン  
保存容器

中華料理道具

揚鍋・フライパン  
グリルパン類

フードパン・天板・  
バット類

給食道具・  
ストレーナー類

バスボックス・  
コンテナー類

葉味入・  
シールウェア容器

ポール・  
水ます

はかり・タイマー・  
温度計



**1 濃度計 MASTER-T 手持屈折計**  
外寸: 33×33×H204mm (0415200)  
測定範囲: Brix0~32%  
最小目盛: 0.2%  
用途: 果実・果汁飲料、炭酸飲料、豆乳・乳酸飲料などの糖分チェックにご利用下さい。



**2 濃度計 MASTER-2T 手持屈折計**  
外寸: 75×55×H210mm (0415300)  
測定範囲: Brix28~62%  
最小目盛: 0.2%  
用途: 中濃度のサンプルに適したタイプ。濃縮果汁・煮豆・缶詰・きんとんなどにご利用下さい。  
※自動温度補正機能付 (10~30℃)



**3 濃度計 N-3E 手持屈折計**  
外寸: 40×40×H140mm (0415400)  
測定範囲: Brix58~90%  
最小目盛: 0.2%  
用途: みずあめ・はちみつ・ジャム・マーマレードなどの糖分を多量に含む食品に適したタイプです。



**4 濃度計 N-4E 手持屈折計**  
外寸: 40×40×H140mm (0415500)  
測定範囲: Brix45~82%  
最小目盛: 0.2%  
用途: 中濃度から高濃度までの広い測定範囲をもったタイプです。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・漬物などにご利用下さい。



**5 濃度計 N-20E 手持屈折計**  
外寸: 40×40×H200mm (0415000)  
測定範囲: Brix0~20.0%  
最小目盛: Brix0.1%  
用途: 果実類の測定範囲に合わせたモデルで、0.1%までの目盛を採用しています。JASに基づく糖分チェックに手軽に利用できます(ぶどう果汁は20%を超えることがあります)。太く大きな数字とニュースケールの採用により、測定値が読み取りやすくなりました。



**6 濃度計 N-50E 手持屈折計**  
外寸: 40×40×H140mm (5503800)  
測定範囲: Brix0~50.0%  
最小目盛: Brix0.5%  
用途: Brix0~50%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実の含水量測定などに使用できます。また、選果しているサンプルの測定などにも他機種に比べて便利です。



**7 食塩濃度屈折計 S-28E**  
外寸: 40×40×H180mm (8339000)  
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。飽和濃度の示線も刻まれています。



**8 手持屈折計(耐熱濃度計) H-93**  
外寸: 40×40×H140mm (8339100)  
測定範囲: 53~93%  
最小目盛: 0.5%  
付属品: 高粘度サンプル用ツマミ付  
用途: ジャム、マーマレード、船など煮詰めながら測定する高粘度サンプルを対象に耐熱性はかっています。また、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。



**9 濃度計 MASTER-H80 手持屈折計**  
外寸: 33×33×168mm (8368700)  
重量: 120g  
測定範囲: Brix30.0~80.0%  
最小目盛: Brix0.5%  
耐熱強化、防水機能、自動温度補正機能  
用途: H-50と同じ耐熱性を強化したタイプです。ジャム・マーマレード・餡などの測定に適しています。強化プリズムの採用により、ジャムなどに含まれている酸による腐食を抑え、寿命が長くなりました。



**10 濃度計 MASTER-H50 手持屈折計**  
外寸: 33×33×168mm (8368800)  
重量: 120g  
測定範囲: Brix0.0~50.0%  
最小目盛: Brix0.5%  
耐熱強化、防水機能、自動温度補正機能  
用途: 従来のタイプに比べ耐熱性を強化したタイプです。製造現場で煮詰めながら製造しているサンプルを高濃度のまま測定できます。たれ・佃煮・煮汁に最適です。



**11 濃度計 MJ-1E (そば・うどん用)**  
外寸: 40×40×H145mm (0415100)  
測定範囲: 汁濃度 0~56%  
食塩水 0~28%  
最小目盛: 汁濃度 1%  
食塩水 1%  
用途: 濃度の低い(うすい)ものから高い(濃い)ものまで幅広く測定できます。食塩濃度目盛付



**12 濃度計 RS-32 (ラーメンスープ用)**  
外寸: 40×40×180mm (8840100)  
測定範囲: スープ濃度 0~32%  
かんすいボーメ度 0~10.0  
最小目盛: スープ濃度0.2%  
かんすいボーメ度 0.5

●煮出しの間も濃度管理で常に一定のスープが保てます。管理値を設定すればチェーン店毎の味のバラつきがなくなります。  
●耐熱プリズムの使用により、高温のまま測定できます。(実際の測定は、スープをプリズム面に滴下後数秒待ち、温度がRS-32になじんでから測定してください。)  
●糖の製造時に必要な「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。

**自動温度補正式シリーズ**  
※温度範囲10℃~30℃

●測定温度が基準温度である20℃から離れるに従い、屈折計の境界線の位置は正しい値からズレていきます。この温度変化に対応して境界線と同じように移動し、誤差を打ち消しますので、いつでも正しい値を読み取ることができます。



**13 濃度計 MASTER-α 屈折計 自動補正式**  
外寸: 33×33×H204mm (8368600)  
測定範囲: Brix0~32%  
最小目盛: Brix0.2%  
用途: 室温のサンプルなら、温度を気にせずに正しい測定ができるモデルです。測定範囲や最小目盛は手持屈折計N-1Eと同じです。10~30℃の範囲で自動温度補正が働きます。



**14 濃度計 MASTER-2α 屈折計 自動補正式**  
外寸: 75×55×H210mm (8368500)  
測定範囲: Brix28.0~62.0%  
最小目盛: Brix0.2%  
用途: 温度補正装置を用いる手間が省け、いつでも正しい測定ができます。醤油・ソース・ケチャップ、たねなどの調味液や、低糖ジャムの測定に便利です。  
※煮詰めながら製造している高温サンプルをそのまま測定することはできません。  
※防水機能付



**15 濃度計 ATC-20E 屈折計 自動補正式**  
外寸: 40×40×H200mm (8368400)  
測定範囲: Brix0.0~20.0%  
最小目盛: Brix0.1%  
用途: 手持屈折計N-20Eをベースにした自動補正式モデルです。室温を気にせず、いつでも正しい測定ができます。果実類のBrix測定に便利です。



**16 水分チェッカー SK-940A**  
外寸: 62×24×H148mm (0835900)  
質量: 140g(電池除く)  
測定方法: 電気抵抗式  
測定範囲: 9.0~40.0%  
使用電池: 006P (9V) 1コ  
用途: 農産加工品、めん類、菓子類、粘土、水産加工品などの水分チェックにご使用になれます。



**17 糖種計(塩ボーメ)**  
測定範囲: 0~30% (0415700)  
**18 糖種計(醤油ボーメ)**  
全長: 180mm (0415800)  
測定範囲: 0~40%

**19 糖種計(砂糖ボーメ)**  
全長: 180mm (0415900)  
測定範囲: 0~50% (0088800)  
**20 糖度計 52253 (ボーメ計) マトファー**  
全長: 150mm (0416000)  
測定範囲: 0~50%

**21 糖度計 80451 シロップカプセル (スズメッキ)**  
容量: 175cc (0416300)  
内寸: 436×175mm  
※糖度を計る際シロップを入れる器です。

