

Catalogue No.

20459-619

619

糖度計・塩分計

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

PALシリーズ

- 自動温度補正機能付
- 数値がばらついていたサンプルも、安定して測れる



- ①サンプルを2〜3滴、プリズム面に滴下します。
②STARTキーを押します。
③糖度・濃度と温度を表示します。

測定方法(①〜③)



- 水で丸洗い出来るIP65等級



①デジタル ポケット糖度計 PAL-S

1612400 ¥37,500

測定範囲:Brix0.0~93.0%(自動温度補正)
分解能:Brix0.1% 測定精度:Brix ±0.2%
外寸:109×55×H31 重量:100g
温度補正範囲:10~100℃ 使用環境温度:10~40℃
サンプル量:0.3ml
測定時間:5~15秒後60秒間連続測定
電源:単4アルカリ電池2本 電池寿命:約1,500回
●測定結果がばらつきやすい、乳脂肪分や不透明のサンプルに適しています。
●ホワイトソース、豚骨スープ、カレー、牛乳、ドレッシングなどに対応できます。
●IP65の防水機能



②デジタル ポケット糖度計 ワイドレンジモデル PAL-J

1619100 ¥33,500

測定範囲:Brix 0.0~93.0% (自動温度補正)
分解能:Brix 0.1% 測定精度:Brix ±0.2%
外寸:109×55×H31 重量:100g
温度補正範囲:10~100℃ 使用環境温度:10~40℃
電源:単4アルカリ乾電池2本
●Brix 0.0~93.0%のワイドレンジ
●粘性のサンプルも水洗いできるのでお手入れ簡単

おいしいお菓子作りの必需品!
Brixと糖ボーメ度のダブル目盛!!
Brix0.0~85.0%のワイドレンジ!!



③デジタル ポケット 糖度計 低・中濃度モデル PAL-1

1618800 ¥25,000

測定範囲:Brix0.0~53.0%(自動温度補正)
分解能:Brix0.1%
測定精度:Brix±0.2%
外寸:109×55×H31 重量:100g
温度補正範囲:10~100℃
使用環境温度:10~40℃
サンプル量:0.3ml 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1,000回測定(アルカリ乾電池)
●防水構造(IP65)でプリズムに水をかけて洗えます。
●高温の煮詰めサンプルも測定可能
●測定時間わずか3秒!

■用途

飲料工場で...果汁飲料・清涼飲料・コーヒー・豆乳など
食品工場で...醬油・ソース・漬物・ゼリー・シロップ(低糖)・調味液・スープ・煮汁・
牛乳のたね餡(低糖)・ジャム(低糖)・マーマレード(低糖)



④デジタルポケット 糖度計 PAL-Pâtissier (パティシエ)

3427900 ¥30,000

測定範囲:Brix(糖度)0.0~85.0%
糖ボーメ度0~45°
分解能:Brix(糖度)0.1%
糖ボーメ度1°
測定精度:Brix(糖度)±0.2%
糖ボーメ度±1°
外寸:109×55×H31 重量:100g
温度補正:10~100℃
使用環境温度:10~40℃
電源:単4アルカリ乾電池2本



⑤デジタル ポケット 糖度計 高濃度モデル PAL-2

1618900 ¥27,500

測定範囲:Brix45.0~93.0%(自動温度補正)
分解能:Brix0.1%
測定精度:Brix±0.2%
外寸:109×55×H31
温度補正範囲:10~100℃
使用環境温度:10~40℃
電源:単4アルカリ乾電池2本
●丸洗い可能でとても衛生的です。防水構造(IP65)
●ジャム、マーマレード、ゼリー、はちみつ、液糖、濃縮果汁の測定に安定した値が得られます。



⑥デジタルポケット塩分計 PAL-SALT

1643410 ¥30,000

測定範囲:食塩濃度相当0.00~10.0%
分解能:食塩濃度0.00~2.99%までは0.01%
食塩濃度3.0~10.0%までは0.1%
測定精度:表示値±0.05%(0.00~0.99%)
相対精度±5%(1.00~10.0%)
外寸:109×55×H31 重量:100g
温度補正範囲:5~100℃
電源:単4アルカリ乾電池2本
防水仕様保護等級:JIS-C0920 5級防噴流形 IEC規格 529 IP65

最高の味の確保に!常に一定した味に!



⑦デジタルポケット 調味料濃度計 PAL-97S

1643600 ¥30,000

測定範囲:調味料濃度0.0~70.0%
分解能:0.1% 測定精度:±0.2%
外寸:109×55×H31 重量:100g
温度補正範囲:10~100℃
使用環境温度:10~40℃
電源:単4アルカリ乾電池2本
電池寿命:約1,000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



⑧デジタルポケット ラーメンスープ濃度計 PAL-96S

1643500 ¥27,500

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°
外寸:109×55×H31 重量:100g
温度補正範囲:10~100℃(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1,000回測定(アルカリ乾電池使用時)

主な食品の塩分濃度 (g/100g)



●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

49
タイマー

50
濃度計他

43
ストレーナー

44
給食用スパテラ・
すくい網・ひしゃく

45
ストックポット・
保存容器

46
運搬・
ケータリング

47
ハカリ

48
温度計