

Catalogue No.

20511-666

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



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℃

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℃

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。

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

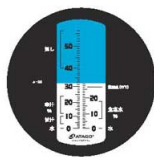
常に一定のスープを保ち、チェーン店の味の均一化にも役立ちます。かんすいのボーメ度目盛もついています。



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
① Mシリーズ ¥12,500
5000800
② αシリーズ ¥20,000
1728200

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
③ Mシリーズ ¥15,000
0415110
④ αシリーズ ¥20,000
5001400

濃度計 MASTER-53P

ほとんどの調味料に活用できるBrix 0.0～56.0%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：Brix 0.0～53.0%
最小目盛：Brix 0.2%
測定精度：Brix ±0.2%
外寸：33×34×H168
⑤ Mシリーズ ¥12,500
5000710
⑥ αシリーズ ¥20,000
1728110

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・低濃度用の特果果汁・スープ・だし汁の測定に。



測定範囲：Brix 0.0～20.0%
最小目盛：Brix 0.1%
外寸：32×34×H207
⑦ Mシリーズ ¥12,500
5001000
⑧ Tシリーズ ¥16,000
8368410
⑨ αシリーズ ¥20,000
5001300

濃度計 MASTER-53

Brix 0～53%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：Brix 0.0～53.0%
最小目盛：Brix 0.2%
測定精度：Brix ±0.2%
繰り返し性：Brix ±0.1%
外寸：32×34×H168
⑩ Tシリーズ ¥16,000
5503810

濃度計 MASTER-50

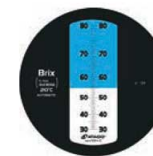
製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。たれ・佃煮・煮汁に最適です。



測定範囲：Brix 0.0～50.0%
最小目盛：Brix 0.5%
外寸：32×34×H168
⑪ Hシリーズ ¥25,000
8368800

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：Brix 30.0～80.0%
最小目盛：Brix 0.5%
外寸：32×34×H168
⑫ Hシリーズ ¥25,000
8368700

濃度計 MASTER-93

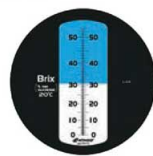
製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。測定範囲はBrix 45.0～93.0%と高濃度サンプルに最適です。



測定範囲：Brix 45.0～93.0%
最小目盛：Brix 0.5%
外寸：32×34×H168
⑬ Hシリーズ ¥25,000
8339110

濃度計 MASTER-野菜

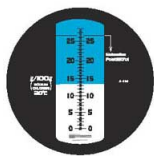
葉汁・茎汁・根汁の濃度(Brix)測定に最適です。微量なサンプルでも測定可能です。果汁の糖度ももちろん測定できます。



測定範囲：Brix 0～53.0%
最小目盛：0.2%
外寸：32×34×H168
⑭ Mシリーズ ¥12,500
6382400

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
⑮ Mシリーズ(樹脂モデル) ¥12,500
8339010

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
5504000
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。

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のもので、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。

57 屋台・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 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連