

ポケット調味料濃度計 (キッチン濃度計)

Pocket PAL-97S

Cat.No.4497



最高の味の確保に！
常に一定した味に！



特徴

- サンプルはわずか1滴でOK
- 測定時間はわずか3秒
- 片手で操作できる先進デザイン
- わずか100gの軽量タイプ
- 温度補正機能内蔵
- 窓際・屋外でも安心して測定できるE.L.I機能を搭載
- 携帯に便利なストラップホルダー付き
- 水で丸洗いできる防水仕様(IP65)
- 保管用ケース付き
- 電池残量表示機能付
- 水で基準合わせが可能
- 丸洗い可能な衛生設計

実物大



粘性のサンプルも
水で洗って
カンタンきれい!!



主な仕様

- 測定範囲：調味料濃度 0.0~70.0%
分解能：0.1%
測定精度：±0.2%
温度補正範囲：10~75℃
使用環境温度：10~40℃
測定時間：約3秒
電源：単4アルカリ電池×2
電池寿命：約11,000回測定
防水保護等級：JIS-C0920 5級防噴流形 IEC規格529 IP65
寸法・重量：5.5×3.1×10.9cm 100g(本体のみ)

定価：27,500円(税別)

用途

- 濃さを一定に保つ
- 溶け出したエキス分の量がわかる
- 煮込みの終点を知る
- 材料の濃さがあらかじめ把握できる

活用例

- カレー、シチューの濃度測定に
- めんつゆ、だし汁の濃度測定に
- ラーメンスープの濃度測定に
- 醤油、ソース、ケチャップ、たれの濃度測定に

調味料濃度目盛について

調味料濃度とは、サンプル(水溶液)中に含まれる可溶性固形分のパーセント濃度を表示します。可溶性固形分とは糖を初めとして塩類、蛋白質、酸など水に溶ける物質すべてであり、測定値はそれらの合算値となります。糖液を測る場合には実際糖度と全く合致します。他の物質を主体とした溶液で、特に定量的に濃度を知りたいときは換算表が必要です。



測定器の総合商社
株式会社 佐藤商事
SATO SHOUJI INC.

〒222-0037 横浜市港北区大倉山 3-5-22 タカセビル
☎(045) 544-4279
FAX : 045-544-4200

<http://www.uruzo.com> <http://satotech.com>