

測定対象





Cat.No.4221

塩水に浸漬した
ひらき等
(塩干・塩蔵品)

ひもの用塩分計™

本器は、「千葉県水産総合研究センター様」と「アタゴ」との共同研究で開発しました。
(特許出願済)

特長

| | |
|---|---|
|  簡単 | 従来の「魚肉を均質化、水で希釈して分析測定」に比べ簡便。 誰でも場所を問わずに測定可能。 |
|  短時間 | 測定時間が非常に短く、すぐに塩分%がデジタル表示。 |
|  非破壊的 | 魚肉をすりつぶさずに測定可能。非破壊的な測定。 |
|  確実 | 全数検査・測定済み製品の出荷が可能。甘口・辛口等の見当はずれを防ぐ。 |

仕様

- 測定範囲
塩分 0.0~10.0% (自動温度補正)
-ひらき・塩蔵品 専用目盛-
- 分解能 0.1%
- 測定時間 約3秒
- 電源
単4アルカリ電池×2本
- 防水保護等級
JIS-C0920 5級防噴流形 IEC規格 529 IP65



表示値について

本器は、電気伝導度と分析法の相関から目盛を作成しています。実際には塩水槽に浸けて塩分を浸透させた”ひらき””塩蔵品”等を目盛作成のサンプルとして用いています。

測定方法

本器は、センサー部を魚肉に挿し込むことにより、魚肉に浸透している塩分%をデジタル表示します。



! インクジェクションで塩水を注入したサンプルは分析値と値が異なる場合があります。

アタゴの塩分計は環境に配慮しつつ、また設計から製造まで全て日本で行なっています。

HACCP G.M.P. G.L.P.

アタゴ製品はHACCP、G.M.P.およびG.L.P.システムに適應できます。

株式会社 アタゴ

本社/東京都板橋区本町32-10 (〒173-0001)
TEL: 03-3964-6131 FAX: 03-3964-6137
http://www.atago.net/ eigo@atago.net
工場/埼玉県大里郡寄居町藤田80 修理サービス部(修理窓口)
TEL: 048-581-8063 FAX: 048-581-7792

ATAGO U.S.A., Inc. (アメリカ支社)

12011 NE First Street Bldg. C, Suite 110, Bellevue, WA 98005 U.S.A.
TEL: 1-425-637-2107 FAX: 1-425-637-2110 customerservice@atago-usa.com

ATAGO INDIA Instruments Pvt. Ltd. (インド販売社)

A-501, Mangal Aarambh Business Centre, Near Kora Kendra, Off. S.V. Road, Borivali (West), Mumbai-400 092 India
TEL: 91-22-2833-8038 / 8076 FAX: 91-22-2899-8164 customerservice@atago-india.com



※本器の外観及び仕様は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

測定器の総合商社
SP 株式会社 佐藤商事
SATO SHOUJI INC.

〒211-0063 川崎市中原区小杉町 1-403 武蔵小杉タワープレイス 5階

☎(044) 738-0622

FAX: 044-738-0623

http://www.ureruzo.com http://satotech.com