

耐熱性を高めたワイドレンジタイプ! 煮詰めながらのサンプル測定に!

手持屈折計

H-50

Cat.No.2200

H-80

Cat.No.2201

H-93

Cat.No.2202

本器は、耐熱性を強化した手持屈折計です。食品分野ではジャム・餡・マーマレード・佃煮など、煮詰めながら測定するサンプルも少なくありません。本器はこのような用途に開発された製品で、高温のサンプルを製造現場で高温のまま測定できます(※1)。また、強化プリズムの採用によりジャムなどに含まれる酸による腐蝕を抑え、従来タイプに比べ寿命が長くなりました(※2)。

※1：プリズム面に滴下するサンプルの温度は100℃以下にしてください。

※2：寿命はサンプル、温度及び使用環境により異なります。



写真:H-50

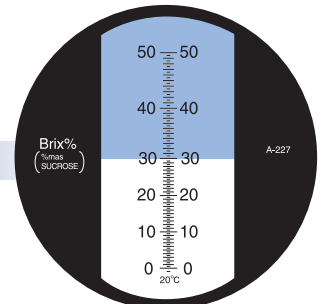
◆用途

- 煮汁 (H-50, H-80)
- スープ (H-50, H-80)
- 調味液 (H-50, H-80)
- ジャム (H-80, H-93)
- マーマレード (H-80, H-93)
- 水飴 (H-80, H-93)
- 餡 (H-80, H-93)

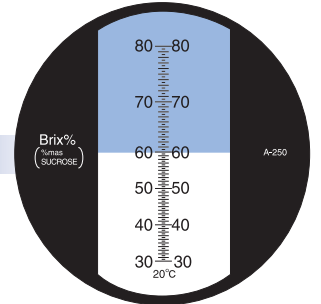
◆仕様

器種	H-50	H-80	H-93
測定範囲	Brix 0.0~50.0%	Brix 30.0~80.0%	Brix 53.0~93.0%
最小目盛	Brix 0.5%		
材質	プリズム : 耐熱・耐酸強化ガラス プリズムハウス : 金属製クロム仕上 採光板 : ポリカーボネイト (H-80、H-93は高粘度サンプル着脱用ツマミ付き)		
寸法・重量	4×4×14cm, 250g		

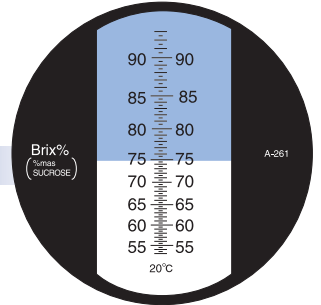
H-50



H-80



H-93



アタゴの屈折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 GMP GLP

アタゴ製品はHACCP、GMPおよびGLPシステムに適合できます。

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/ eigyo@atago.net

関西支店/兵庫県神戸市中央区港島中町4-1-1 ポートアイランドビル3階
 TEL : 078-954-7651 FAX : 078-302-8856
 深谷工場/埼玉県深谷市小前田501
 TEL : 048-581-7788 FAX : 048-581-3686



※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。

ATAGO U.S.A., Inc.

ATAGO INDIA Instruments Pvt. Ltd.

ATAGO (THAILAND) Co., Ltd.

ATAGO BRASIL Ltda.

ATAGO ITALIA s.r.l.

ATAGO CHINA Guangzhou Co., Ltd.