

Introduciendo
Productos
Relacionados



Recomendado

Despliega la
lectura en
3 segundos.
¡¡Es muy obvio!!

¡También puede medir
Baume de Kansui!

Refractómetro de Bolsillo para Ramen PAL-96S Cat.No.4496
& Medidor de Baume para Kansui

	Concentración de sopa de ramen	Baume para Kansui
Rango de Medición	0.0 a 53.0%	0.0 a 9.9°
Resolución	0.1%, Temperatura 0.1°C	0.1°, Temperatura 0.1°C
Exactitud de la Medición	±0.2%, Temperatura ±1°C	±0.3°, Temperatura ±1°C
Rango de Temperatura	10 a 100°C (ATC)	

Accesorio estándar: MAGIC™

¡También puede medir
Baume de Kansui!



MASTER-Ramen alpha

Refractómetro para Ramen MASTER-Ramen alpha Cat.No.2651
(ATC y Resistente al Agua)

Refractómetro para Ramen MASTER-Ramen M Cat.No.2653

	MASTER-Ramen alpha	MASTER-Ramen M
Rango de Medición	[1] Sopa de Ramen 0.0 a 33.0%, Escala Mínima 0.5% [2] Baume para Kansui 0.0 a 10.0°, Escala Mínima 0.5°	
Exactitud de la Medición	[1] ±0.25%, * ±0.1% [2] ±0.5°, * ±0.25° (10 a 30°C)	
Dimensiones y Peso	3.2x3.4x16.8cm, 90g	

* Repetibilidad



PAL-Ramen &
PAL-Easy SALT
(2 unidades)

Ramen Meister Set (El Combo Ideal) Cat.No.4003

	PAL-Ramen	PAL-Easy SALT
Rango de Medición	0.0 a 53.0%	Concentración de sal 0.00 a 10.0% (g/100g)
Resolución	0.1%, Temperatura 0.1°C	0.01% (0.00 a 2.99%) 0.1% (3.0 a 10.0%)
Exactitud de la Medición	±0.2%, Temperatura ±1°C	Valor en pantalla ±0.05% (0.00 a 0.99%) Precisión relativa ±5% (1.00 a 10.0%)
Rango de Temperatura	10 a 100°C (ATC)	5 a 100°C
Temperatura Ambiente	10 a 40°C	10 a 40°C

* Comprar PAL-Easy SALT solo es también posible.

ATC= Compensación Automática de Temperatura

Método de
medición **3** Sencillos
pasos

PAL



Colocar gotas de la sopa de Ramen



Presionar el botón de Start



El resultado aparecerá en la pantalla LCD

MASTER



Aplicar gotas de la sopa de Ramen



Verifique los resultados después de cerrar la tapa



Lea el resultado de la escala

Recomen-
daciones **¡No mas variación!**



La muestra a alta temperatura se estabilizará en 30 segundos.



Si la sopa contiene aceite, se pueden llevar a cabo mediciones estables al colocar la muestra y revolver con la punta de un palillo, de allí presionar START.



Si usted piensa que el valor reciente no es estable con el medidor de sal, puede ser que el electrodo se encuentre sucio. Al dejar agua por 30 minutos esto ablandará cualquier residuo.

Conveniente y útil para medir

Consistencia en el sabor de la sopa día a día | El sabor de la sopa es controlado midiendo el peso, el sabor y estofado. Cuando la temperatura es controlada, el mejor sabor es obtenido.

Para medir carne y el caldo de hueso <Para pollo / res / cerdo>



- Controlar la concentración cuando se mezclan salsas de chashu y soya
- Controla la concentración cuando se diluye o se guisa las sopas pre empaquetadas para franquicias y restaurantes
- Duplica el sabor cuando se crea un nuevo menú

Otro
• Investigación de sopa para guro del ramen

Todos los productos ATAGO son diseñados y fabricados en Japón.

ATAGO CO.,LTD.

http://www.atago.net/ overseas@atago.net

Headquarters: The Front Tower Shiba Koen, 23rd Floor
2-6-3 Shiba-koen, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japan
TEL : 81-3-3431-1943 FAX : 81-3-3431-1945

ATAGO U.S.A., Inc.

TEL : 1-425-637-2107

customerservice@atago-usa.com

ATAGO INDIA Instruments Pvt. Ltd.

TEL : 91-22-28544915, 40713232

customerservice@atago-india.com

ATAGO THAILAND Co.,Ltd.

TEL : 66-21948727-9

customerservice@atago-thailand.com

ATAGO BRASIL Ltda.

TEL : 55 16 3913-8400

customerservice@atago-brasil.com

ATAGO ITALIA s.r.l.

TEL : 39 02 36557267

customerservice@atago-italia.com

ATAGO CHINA Guangzhou Co.,Ltd.

TEL : 86-20-38108256

info@atago-china.com

ATAGO RUSSIA Ltd.

TEL : 7-812-777-96-96

info@atago-russia.com

ATAGO NIGERIA Scientific Co.,Ltd.

TEL : 234-707-558-1552

atagonigeria@atago.net



HACCP GMP GLP

Todos los productos ATAGO cumplen con los estándares HACCP, GMP y GLP

* Las especificaciones y el aspecto están sujetos a cambios sin previo aviso.

Copyright © 2017 ATAGO CO., LTD. All rights reserved. [ESV.01] 1711K

Proyecto de Colaboración con Restaurantes Famosos de Ramen

¡Medidores de Brix son ampliamente utilizados en **restaurantes de Ramen!**

Versión de Kansai

**Restaurantes
Famosos
de Ramen**

×

Medidor de Brix

ATAGO

Concentración de Brix en sopas para controlar el porcentaje de sal



MASTER × PAL

Refractómetro para Ramen

Duplica una sopa consistente

Confirma la concentración de la sopa visualmente

Tranquilidad al reducir la cantidad

Mantén un sabor constante con un control en la concentración

Proteja el sabor único de su franquicia

Un sabor constante en las diferentes locaciones

ATAGO®

Restaurante
Gourmet
Ramen

PAL no es el equipo que puede producir sabor o brindar dulzura. Tu puedes ajustar el sabor.

ロックンビリー S1
Rock'n'Billy Super One



Propietario: Mr. Junichi Simazaki

shop data

Nombre de empresa: らあめん矢・ロックンビリー スーパーワン
- Ramen Arrow · Rock'n'Billy Super One -
Dirección: 3-29-13, Minamitsukaguchicho, Amagasaki-shi, Hyogo,
661-0012, Japón
Modelo utilizado: Ramen Meister Set

Restaurante
Gourmet
Ramen

La sopa Tonkotsu de Muteppou es una sopa con abundante colágeno, hecha sólo con agua y huesos de cerdo doméstico de alta calidad. Cada día es endulzado hasta que el hueso se derrita.

無鉄砲
Muteppou



El medidor de Brix es útil como herramienta de soporte con el que se puede ver objetivamente un pequeño cambio en la vida diaria mientras se crea el sentido de saber la importancia del índice de sabor que los artesanos han cultivado a través de los años.



Propietario: Mr. Shigeyuki Akasako

shop data

Nombre de empresa: 無鉄砲 本店 - Muteppou Tienda principal -
Dirección: 15-3, Higedani, Umedani, Kizugawa-shi, Kyoto,
619-0212, Japón
Modelo utilizado: Ramen Meister Set



Nosotros estamos prestando atención especial a los equipos que no vendemos cara a cara. El Brix y los medidores de salinidad son uno de los indicadores que juzgan si la sopa esta hecha como se hace habitualmente o no.

Al digitalizar el sabor ideal, será más fácil hacer que los productos sean estable. Cuando el valor se daña, es importante pensar cuál es la causa.

Restaurante
Gourmet
Ramen

鉢ノ葦葉
Hachinoashiha



Propietario: Mr. Katsumasa Hori

shop data

Nombre de empresa: らーめん 鉢ノ葦葉
- Ramen Hachinoashiha -
Dirección: Ru · guran1F, 1-12, Shirokitacho,
Yokkaichi-shi, Mie, 510-0823, Japón
Modelo utilizado: Ramen Meister Set



Agregando esfuerzo extra, nosotros podemos ver el cambio del material de acuerdo al cambio de temporada.

Restaurante
Gourmet
Ramen

カドヤ食堂
Kadoya Shokudou



Nosotros medimos tres tipos de sopa respectivamente.

Yo también estoy comprometido con la pasta que estamos midiendo, Kansumi. Ya que está equipado con una compensación de temperatura automática, no hay necesidad de preocuparse por la temperatura.

shop data

Nombre de empresa: カドヤ食堂 総本店
- Kadoya Shokudou Tienda principal -
Dirección: 1F, Capital nisinagahori, 4-16-13,
Shimmachi, Nishi-ku Osaka-shi,
Osaka, 550-0013, Japón
Modelo utilizado: Ramen Meister Set



Propietario: Mr. Kazuyoshi Tachibana



¿Cuál es la concentración de la Sopa de Ramen en grados Brix?

Es la suma de todos

el Tare (salsa) y los extractos (umami)

de ingredientes que están presentes en la sopa de ramen!

El porcentaje del material disuelto en 100 g es expresado como porcentaje.