

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

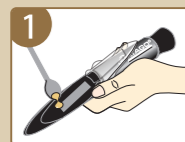


Presionar el botón de Start



El resultado aparecerá en la pantalla LCD

MASTER



Aplicar gotas de la sopa de Ramen



Verifique los resultados después de cerrar la tapa



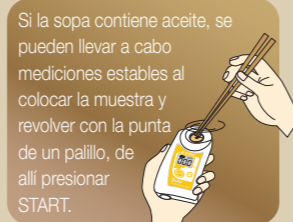
Lea el resultado de la escala

Recomen-  
daciones

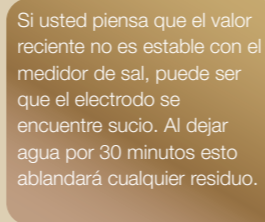
¡No mas **variación!**



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

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 Kyusu

Restaurantes  
Famosos  
de Ramen

Medidor de Brix

ATAGO

Concentración de Brix en sopas para controlar el porcentaje de sal

MASTER x 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

El sabor de Hakata para el mundo! Donde quiera que comas puedes ofrecer un sabor autentico.



博多一幸舎  
HAKATA IKKOUSHA



Propietario: Mr. Yusuke Yoshimura

shop data

Nombre de empresa: 博多一幸舎 博多本店  
- HAKATA IKKOUSHA HAKATA -  
Dirección: Kouwa building, #103 3-23-12  
Hakataekimae Hakata-ku, Fukuoka-shi,  
Fukuoka, 812-0011, Japón  
Modelo utilizado: Ramen Meister Set,  
MASTER-Ramen α



Restaurante  
Gourmet  
Ramen

Estoy usando un medidor de Brix para hacer más espesa y con más sabor la sopa de hueso de cerdo que va con la pasta.



秀ちゃんラーメン  
HIDE CHAN-RAMEN



Propietario: Mr. Hideto Kawahara

shop data

Nombre de empresa: 秀ちゃんラーメン 総本店  
- HIDE CHAN-RAMEN -  
Dirección: 2-13-11, Kego, Chuo-ku Fukuoka-shi, Fukuoka,  
810-0023, Japón  
Modelo utilizado: PAL-96S, MASTER-Ramen α



Esencial para mantener la concentración y balance de la sopa de cerdo, pollos y mariscos.

豚とろ  
Ton Toro



Restaurante  
Gourmet  
Ramen



Propietario: Mr. Yuuto Nakazato

shop data

Nombre de empresa: 鹿児島ラーメン豚とろ 天文館本店  
- Kagoshima Ramen Ton Toro -  
Dirección: 9-41, Yamanokuchicho,  
Kagoshima-shi, Kagoshima,  
892-0844, Japón  
Modelo utilizado: Ramen Meister Set, MASTER-20M



Estoy usando un medidor de Brix para preservar el sabor del Ramen ortodoxo Kumamoto.

黒亭  
Kokutei



Restaurante  
Gourmet  
Ramen



Propietario: Ms. Kyoko Hirabayashi

shop data

Nombre de empresa: 熊本ラーメン黒亭 本店  
- Kokutei Kumamoto-Ramen -  
Dirección: 2-1-23, Nihongi, Nishi-ku Kumamoto-shi,  
Kumamoto, 860-0051, Japón  
Modelo utilizado: Ramen Meister Set, MASTER-50H



¿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.