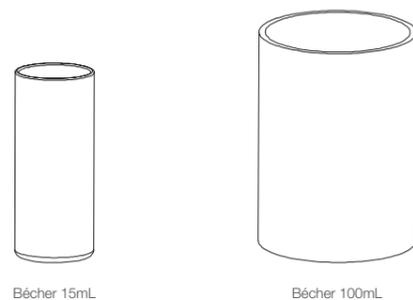
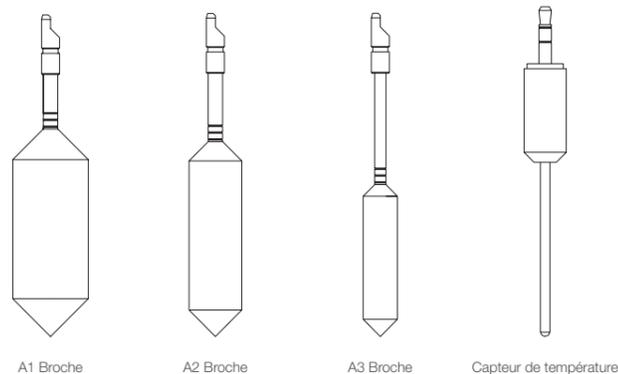


Accessoires optionnels

Nom du produit	Pièce No.	
Liquide standard JS200	RE-89016	500mL
Liquide standard JS500	RE-89017	500mL
Liquide standard JS2000	RE-89019	500mL
Bécher 15mL	RE-79100	
Bécher 100mL	RE-79101	

Nom du produit	Pièce No.
A1 Broche	RE-77104
A2 Broche	RE-77105
A3 Broche	RE-77106
Capteur de température	RE-75540
Adaptateur de gobelets (gobelets :100pieces)	RE-78141
Gobelets en papier (capacite 90mL, 100pieces)	RE-79102
Gobelets en plastique (capacite 90mL, 100pieces)	RE-79103



Spécifications Plage de mesure de 1 à 350,000,000mPa·s, 1 à 350,000,000cP

Modèle	VISCO	
Cat.No.	6800	
Échelle de mesure	Viscosité · Température · Couple%	
Plaque de mesure	Viscosité	A1 50 à 200,000mPa·s, 50 à 200,000cP A2 100 à 600,000mPa·s, 100 à 600,000cP A3 500 à 2,000,000mPa·s, 500 à 2,000,000cP (1mPa·s=1cP)
	Couple	0.0 à 100.0% (couple de serrage recommandé : 10.0 à 100.0%)
	Température	10.0 à 40.0°C / 50.0 à 104.0°F
	Résolution	Viscosité Inférieur à 10,000mPa·s : 0.1mPa·s plus de 10,000mPa·s : 1mPa·s Couple 0.1% Température 0.1°C

Précision de mesure	Viscosité ±1% (pleine échelle) Température ±0.2°C
Vitesse	0.5 à 250 tr/min, Nombre de vitesses : 20
Échantillon de température variant	10.0 à 40.0°C / 50.0 à 104.0°F
Température ambiante	10 à 40°C
Sortie d'ordinateur	Sortie USB - PC
Bloc d'alimentation	DC6V (piles alcalines AA 1.5V x 4) Adaptateur secteur : AC100 à 240V, 50 / 60Hz
Dimensions et Poids	Unité principale : 120 x 120 x 200.6mm 1.2kg (sans les piles, les broches et capteur de température) Support + vis : 0.5kg

VISCO™-895

Cat.No.6820

VISCO™ en version legere lancee

Avec corps, pieds et base en aluminium faisant du poids de l'unité comme le nom indique 895 grammes.
On a réussi à diminuer le poids de VISCO de 25% sans modification en forme ni fonction.



VISCO ordinaire

VISCO™-895

Tous les produits d'ATAGO sont conçus et fabriqués au Japon.

ATAGO CO., LTD.

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

Siège : Le Front Tower Shiba Koen, 23eme Étage 2-6-3
Shiba-koen, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japon
Tél : 81-3-3431-1943 FAX : 81-3-3431-1945



HACCP GMP GLP

Les produits d'ATAGO conformes avec les normes de HACCP, GMP et système de BPL BPF.

ATAGO U.S.A., Inc.

Tél : 1-425-637-2107

customerservice@atago-usa.com

ATAGO INDIA Instruments Pvt.Ltd.

Tél : 91-22-28544915, 40713232

customerservice@atago-india.com

ATAGO THAILAND Co.,Ltd.

Tél : 66-21948727-9

customerservice@atago-thailand.com

ATAGO BRASIL Ltda.

Tél : 55 16 3913-8400

customerservice@atago-brasil.com

ATAGO ITALIA s.r.l.

Tél : 39 02 36557267

customerservice@atago-italia.com

ATAGO CHINA Guangzhou Co.,Ltd.

Tél : 86-20-38108256

info@atago-china.com

ATAGO RUSSIA Ltd.

Tél : 7-812-777-96-96

info@atago-russia.com

ATAGO NIGERIA Scientific Co.,Ltd.

Tél : 234-707-558-1552

atagonigeria@atago.net

* Les spécifications et l'apparence sont sujettes à changement sans préavis.

Copyright © 2016 ATAGO CO., LTD. Tous droits réservés. [FRV.01] 16112000PP Imprimé au Japon

VISCO™



ATAGO®

ATAGO: Créer un parfait Fusion de l'innovation, Technologie et simplicité

ONE TOUCH™, ONE HAND™ et ONE BUTTON™.
Présentation de VISCO, une toute nouvelle façon de mesurer la viscosité avec 3 simple **"Un's."**

Installation

ONE TOUCH™

VISCO est très facile à configurer. La broche peut être attaché avec juste "un touche" — il suffit d'insérer la broche dans l'instrument. Requis absolument aucune configuration compliquée.

Préparation

ONE HAND™

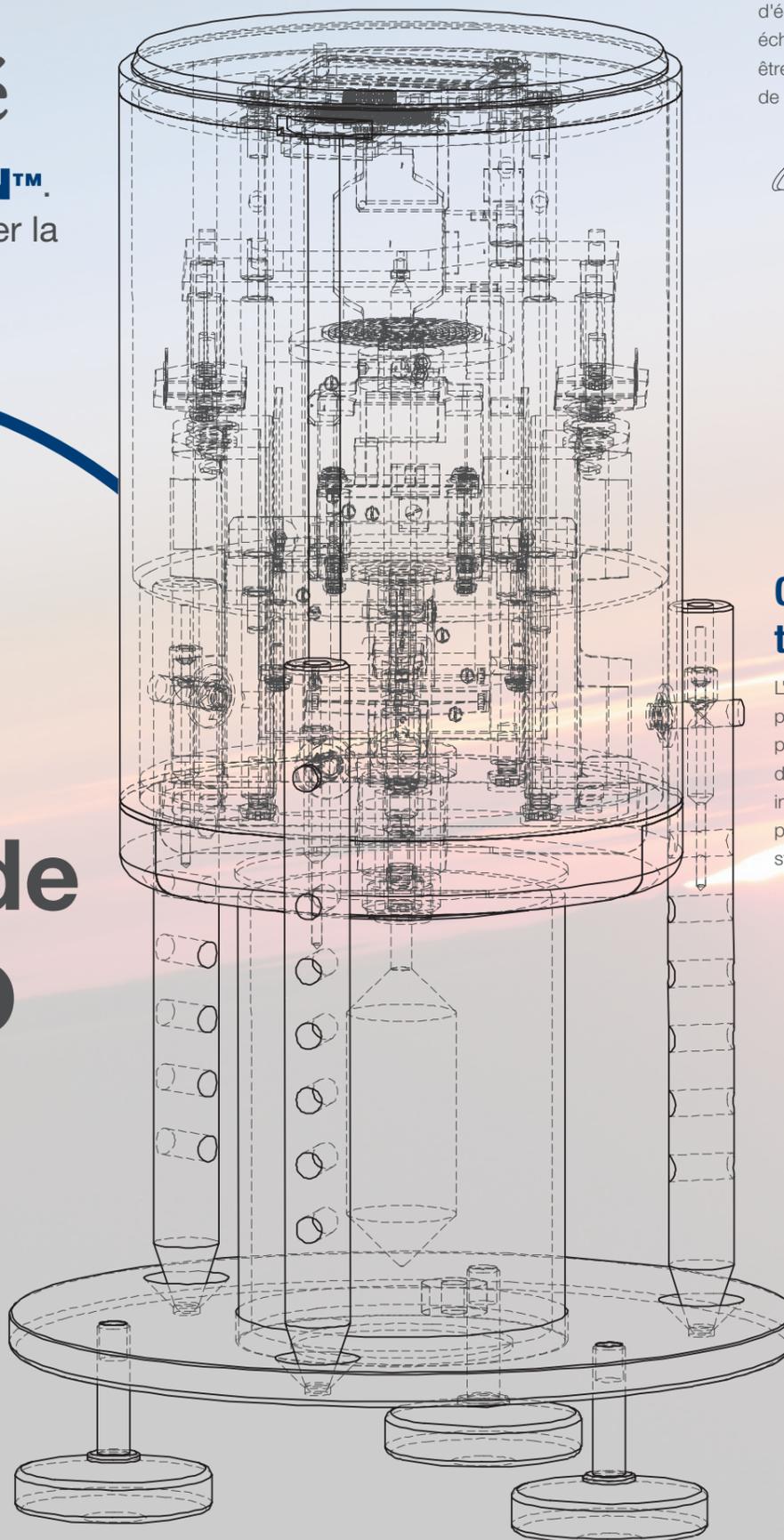
Préparation du mesurage peut être facilement effectuée avec une seule main. Placer le bécher sous la zone pré-réglée et placez l'appareil sur le support. Aucun réglage nécessaire de hauteur difficile.

Mesure

ONE BUTTON™

Opération nécessite un seul bouton de numérotation. Toutes les opérations peuvent être exécutées avec le simple touche de "glissement" ou de "pousser" le bouton composer. Pas plus d'opérations accidentel dues à pousser le mauvais bouton.

Le **3**
"UN" de
VISCO



Utilise seulement 1/33 de la quantité d'échantillon standard

Les instruments de mesure standard pour la viscosité requièrent une grande quantité d'échantillon (500mL). VISCO est capable de prendre des mesures avec seulement 15mL d'échantillon. Il s'agit d'environ 1/33 de la quantité de l'échantillon standard. La mesure peut être effectuée avec seulement une petite quantité d'échantillon, résultant en moins de déchets de précieux échantillon et une significative réduction des coûts.



Instruments de mesure standard pour la viscosité

environ

$\frac{1}{33}$

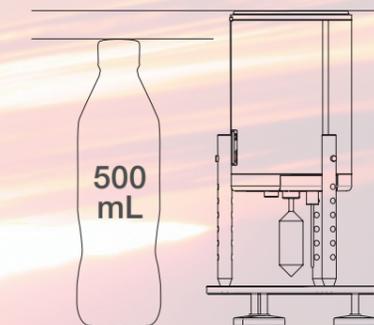
15mL



VISCO

Compacts et faciles à transporter d'une main

L'élégant dimensions et poids de VISCO (Unité principale : 12x12x20cm, 1,2 kg) le rendre plus compact et facilement transportable d'une seule main. Les jambes des instruments peuvent être repliés, la rendant plus compacte et permettant de capacités de stockage encore plus grande.

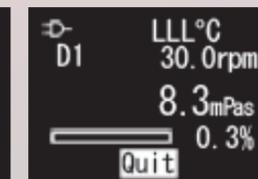


Facile à lire, affichage numérique

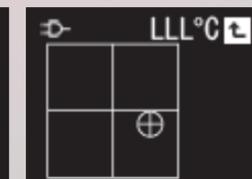
Un affichage entièrement numérique permet à quiconque de lire rapidement et facilement les résultats. L'affichage simple est facilement et aisément compris.



Écran de démarrage



Écran de mesure



Écran de réglage du niveau

Mesures rapides n'importe où

VISCO ne fonctionner pas seulement sur l'alimentation secteur, mais il peut également fonctionner sur batterie. Cela permet à prendre des mesures n'importe où, même dans des endroits dépourvus d'une source d'alimentation.

L'instrument peut aussi être placé directement sur le bécher, permettant pour des mesures rapides et simples pour être pris.

Aucune nécessité d'établir un emplacement spécifique pour la mesure--avec VISCO, vous pouvez prendre des mesures partout et à tout moment.

Utilisation de support inclus et bécher

Méthodes de Mesure

VISCO a plusieurs méthodes de mesure
Sélectionnez la méthode de mesure la plus adaptée à votre application et conditions.

Placer l'instrument directement sur le bécher inclus

À l'aide d'un contenant jetable

Proposition de paquet de VISCO

Avec les gobelets jetables, vous épargnez le temps et efforts de nettoyage après mesure. Pour cet usage, nous vous offrons un adaptateur en paquet A pour les gobelets en papiers et autre.

Paquet A

- **Cat.No.6810**
 - L'appareil VISCO™ (Avec pièces jointes)
 - L'adaptateur des gobelets (Un Jeu de 100 pièces) RE-78141

- **Cat.No.6830**
 - L'appareil VISCO™-895 (Avec pièces jointes)
 - L'adaptateur des gobelets (Un Jeu de 100 pièces) RE-78141

* 50 pièces de gobelets en papiers + 50 pièces en plastique.



Adaptateur de gobelets



Gobelets (100 pièces)



Installation de l'adaptateur des gobelets

APPLICATION DE VISCO

Nourriture et boissons

Boissons (p. ex. jus, etc.)



La viscosité est un paramètre critique dans la fabrication de boissons, à partir de la phase de production, jusqu'à ce que le produit atteigne les consommateurs.

Le lait



En ce qui concerne le lait, à part du lait entier (3,25 %), il y a une teneur réduite en matières grasses du lait (2 %), le lait faible en matières grasses (1 %) et sans matières grasses (écrémé) du lait. En général, lait écrémé en poudre a la plus fiable viscosité.

Jus de tomate/Purée



Jus de tomate ou la purée doit toujours s'écouler à travers la ligne de production sous une constante, état homogénéisé. Gestion de viscosité est indispensable à cette processus.

Sauce

(Sauce Worcestershire, plus épaisse sauce Worcester d'orifice de sortie, etc.)



Il existe de nombreuses sortes de sauce. Ces incluent (en l'ordre croissant de viscosité) : Worcestershire sauce, sauce Worcester plus épaisse et sauce de d'escalope de porc. Au Japon, il y a les niveaux approximatifs ou grades de viscosité déterminée par JAS.

Ketchup



Le ketchup, un pseudoplastique liquide, est caractérisée par sa tendance à demeurer dans sa bouteille, même lorsqu'il a tourné à l'envers. Appliquer un peu de vigueur (compression) à la bouteille provoque le ketchup à écouler. Il est également connu pour réagir différemment à diverses températures.

La mayonnaise



La mayonnaise demeure également dans sa bouteille, même quand il est tourné sur le côté ou à l'envers et maintient la viscosité élevée. Plus la force appliquée, plus il vous sera facile d'écouler et la viscosité diminue.

L'huile d'olive



Il existe de nombreuses huiles à base végétale qui sont les fluides Newtoniens (un fluide qui ne change pas même lorsque la force de viscosité est appliquée). L'huile d'olive est un fluide Newtonien.

Le miel



Le miel est un fluide Newtonien. La viscosité n'est pas affectée par la force et vitesse. Seule la température peut entraîner un changement de viscosité.

Confiture



Imaginez l'épandage de confiture sur un morceau de pain grillé. La confiture glisse facilement à travers le pain grillé. La viscosité est un facteur crucial dans la confection de confiture tartable. La gestion de la viscosité peut être assez difficile, que la confiture contient de solides.

Le yogourt



De nombreux facteurs partout dans le processus de fabrication, tels que la quantité de graisses est laissé dans le yogourt, la pasteurisation et le pH affecte la gestion du produit final et de texture (viscosité).

Beurre/la margarine



Le beurre est un plastique de Bingham (un type de fluide non-Newtonien). Il ne peut pas s'écouler à moins qu'un certain degré de force est appliquée, mais l'application de force depuis un certain degré causes à devenir plus malléable en proportion de la force.

Curry Japonaise (Curry roux)



Le curry épais (roux) est assez courant dans le japon. Le curry épais est faite par application de chaleur à la farine, qui le transforme en un plus coller - comme consistance, résultant en une augmentation de la viscosité. Même dans la phase finale de traitement d'être enfermés dans une pochette de cornue, le curry roux doit maintenir le même viscosité pour permettre le même montant pour extruder chaque fois la même quantité de force est appliquée.

Gélatine/Agar



Des mesures de viscosité peut être utilisé pour contrôler et gérer le processus de gélification de la gélatine ou de la gélose. Cependant, si la gélatine ou gélose solidifie pendant la viscosité de mesure complètement, un écart en forme de fusée formeront, prévenir les mesures de prises.

D'articles ménagers essentiels

Pâte dentifrice



Pâte dentifrice avec une pâte - comme cohérence est un plastique de Bingham. Il ne sera pas versé à moins que le tube est serré. Il est important pour les dentifrices pour être à viscosité optimale. Après avoir appliqué le montant approprié sur une brosse à dents, du dentifrice juste à la bonne viscosité cassera proprement du tube et conserver sa forme sans écrasement.

Le shampoing et le revitalisant



Le revitalisant doit avoir une viscosité particulièrement élevée, comme il recouvre chaque mèche de cheveux. Les composants utilisés dans le shampoing et le revitalisant risquent de ne pas bien mélanger, mais en ajoutant la viscosité assure qu'ils sont uniformément maintenus.

Cosmétiques



Les mesures de la viscosité et de la recherche dans les propriétés rhéologiques des cosmétiques est menée afin de donner même légèrement visqueux cosmétiques une lisse, léger, facilement tartinable qualité une fois appliqué.

Industriel / Produit chimique

Les adhésifs



Il existe de nombreux types d'adhésifs à différentes fins et applications. Par exemple, des adhésifs structurels incluent l'adhésif général pour le collage provisoire, l'adhésif remplissant écart et l'adhésif utilisé pour des buts de revêtement.

Comblent l'écart de l'adhésif : propriétés, telles que l'adhérence, leveling (lissage) et de facilité / difficulté de débit sont évalués au moyen des mesures de viscosité.

Verre à eau



Verre d'eau est aussi communément appelé, "silicate de sodium". Il est souvent utilisé dans la fabrication de savon et des adhésifs. Il est également utilisé dans un large éventail de domaines, tels que l'ingénierie, de la fabrication de papier et de produits pharmaceutiques. Verre d'eau a une viscosité extraordinairement élevée.

Les résines / polymères



Différents types de résines et de polymères sont apparus au cours des dernières années. En plus de déterminer leurs propriétés, l'évaluation de viscosité est également une nécessité absolue.

Photopolymères (utilisé dans l'impression 3D)



Avec la propagation des imprimantes 3D, photopolymères ont soudainement progressé dans le marché mondial. Lorsque photopolymères sont exposés à la lumière et à la chaleur, leur viscosité augmente et ils durcissent.

Peinture / Pigment / vernis / isolation



La peinture (l'application de brosse) : bon brossabilité et résistant à la goutte. Tend à avoir une faible viscosité sous un haut taux de cisaillement et les propriétés visqueuses structurelles élevées sous un faible taux de cisaillement.

Peinture par pulvérisation (revêtement) : types de peinture par pulvérisation, pulvérisation sans air de peinture et de revêtement électrostatique. La plupart des peintures de pulvérisation aérienne ont la même structure propriétés visqueuses que la peinture pour des applications à la brosse. Peinture par pulvérisation et revêtement électrostatique est utilisé dans des applications telles que le revêtement final en peinture automobile. En tant que tel, un accent particulier est mis sur l'apparence et la finition de la peinture. Comparativement à la peinture pour des applications à la brosse et la peinture en aérosol, la plupart de peintures par pulvérisation ont une faible viscosité, avec des propriétés similaires à des fluides Newtoniens. La mise à niveau de la peinture après qu'il a appliquées affecte l'apparence totale du produit fini.

Positionnement de l'électrode (dépôt électrophorétique) : utilisé pour l'application de revêtements sur les formes complexes/objets. Par le positionnement de l'électrode, un film de revêtement est créé sur la surface de l'objet cible. L'objet subit une cuisson ou processus de séchage, ce qui rend la surface deviennent lisses. Ce (mise à niveau) est extrêmement une partie cruciale du processus. Il est nécessaire d'utiliser de la peinture avec la viscosité sensible à la température.

Glycérine



La glycérine est très visqueuse et c'est un super hydratante. Il est souvent ajouté dans les cosmétiques pour augmenter leurs propriétés hydratantes. Il est aussi utilisé dans divers produits alimentaires comme un agent épaississant et comme un humectant dans les produits pharmaceutiques.

Fluides hydrauliques



La viscosité du fluide hydraulique tend à diminuer à mesure que la température augmente. Si la viscosité diminue trop, cela peut mener à la détérioration dans des propriétés lubrifiantes du fluide et de nuire à l'efficacité de la pompe. En revanche, viscosité tend à augmenter à mesure que la température diminue. Cela peut augmenter la quantité habituelle de la force nécessaire pour faire tourner la pompe, et peut accélérer l'usure et de déchirure. C'est pourquoi vous devez sélectionner un liquide hydraulique avec la viscosité optimale pour votre application.

Lubrifiant



La viscosité du lubrifiant est un élément vital, dont la durée de vie est affectée par l'usure et de machine. En fonction de la viscosité, si trop de chaleur est générée, la durée de vie d'un lubrifiant peut être réduite. Cela permet non seulement d'augmenter les coûts, il raccourcit également la durée de vie de la machine. C'est pourquoi la gestion de la viscosité du lubrifiant est de la plus haute importance.

Les fluides de coupe



Baucoup de chaleur est produit au cours des processus d'usinage. Fluide de coupe a une faible viscosité, ce qui le rend particulièrement adapté pour dissiper la chaleur efficacement. Faible viscosité est également nécessaire pour faciliter la circulation et l'élimination des impuretés. Cependant, afin de garantir la précision et le contrôle lors de la pulvérisation ou revêtement, la viscosité ne doit pas être trop basse. La gestion de la viscosité de l'huile de coupe est essentielle.

La boue / Barbotine de céramique (casting de moule en céramique)



"La boue" signifie un liquide qui contient des granules solides en suspension. En raison de ses propriétés, si elle n'est pas mélangée, il peut précipiter. La gestion de viscosité est essentielle pour assurer une transition en douceur.

Mesure Alimentaire (visqueuse) Épaisse

VISCO – Compteur d'épaisseur

Au cours des dernières années, le Japon a fait face de plus en plus à la population vieillissante. "Longévité" n'est pas le seul point de discussion — comment étendre une bonne santé tout au long de l'espérance de vie et de ce qui définit la QOL (qualité de vie) sont également devenus des sujets chauds. La nourriture est bien sûr l'essence de vie. Nous essentiellement "manger pour vivre", mais la nourriture tient la plus grande importance. Les aliments peuvent aussi nous amener la joie comme source de plaisir dans nos vies.

La nourriture de la cohérence est un élément important qui influe sur la qualité de vie pour les personnes qui ont des difficultés de mastication et de déglutition (dysphagie). VISCO peuvent aider à l'uniformité de gestion de la nourriture, ce qui améliore la qualité de vie.

L'importance de l'épaississement des aliments

Une idée fausse commune trouvée parmi la dysphagie diètes et facilite de soins ce que l'épaississement des régimes est que la nourriture/boisson (par meulage, réduire en purée, réduire en purée, à hacher ou de transformation en viande hachée) rend plus facile à avaler.

En réalité, l'épaississement des aliments réduit le débit de la substance, et au contraire, il devient assez difficile à avaler.

Si tel est le cas, alors pourquoi est-il important pour épaissir les aliments?

Des personnes dysphagiques (une affection caractérisée par l'échec dans le processus automatique de fermeture du tractus respiratoire pour permettre aux aliments de passer par l'œsophage) ont besoin de plus de temps en l'avalant pour permettre aux aliments de transmettre correctement par l'œsophage Épaissir les aliments et les boissons est efficace dans la prévention de la nourriture de manière accidentelle, en passant par les voies respiratoires.

Améliorer la façon dont la nourriture est connue

Dans le passé, évaluation de dysphagie diet reposait uniquement sur "dureté", mais récemment, il est devenu pratique d'évaluer la dysphagie diètes basée sur trois critères : la dureté, la cohésion (facilité de formation de touffe) et de l'adhérence (lissage).

Il a également été un moment où l'accent a été mis sur la détermination de la meilleure façon de prendre la nourriture pour absorber plus la nutrition.

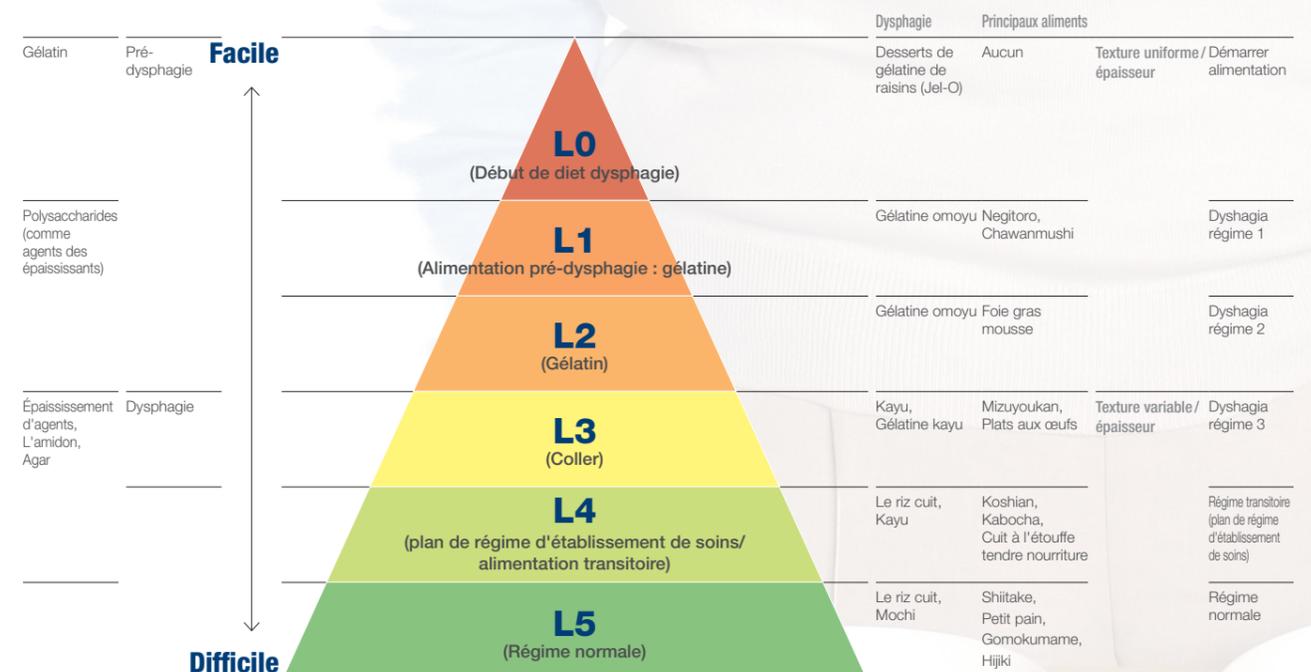
Néanmoins, si vous ne attendez pas pour vos repas ou tirer aucun plaisir à manger en premier lieu, vous pouvez graduellement cesser de manger beaucoup de quoi que ce soit.

La saveur n'est pas le seul aspect à prendre en compte; la texture de la nourriture (en bouche) est également considérée avec beaucoup d'importance.

Jusqu'à présent, d'un certain nombre de points de vue comme le coût, l'espace (l'installation) et l'opération, des grands instruments de mesure de viscosité de taille et des mètres de texture chers étaient tout à fait mal assortis pour un usage personnel et pour des établissements de soins à petite échelle.

VISCO est compact, léger et portable, ce qui le rend idéal pour les hôpitaux, les établissements de santé ou l'utilisation domestique. Il peut rapidement et facilement mesurer et évaluer les propriétés de texture (épaisseur) d'aliments à des diètes et établissement de soins de dysphagie diètes. À l'aide de VISCO, n'importe qui peut préparer en avant à savourer et bénéficier d'aliments sains et nutritifs.

Dysphagie pyramide d'alimentaire



Omoyu gélatine (Le bouillon de riz à basé la gélatine), **Kayu** (bouillie de riz), **La gélatine kayu** (la gélatine à basé le gruau de riz), **Mochi** (le gâteau de riz japonais fait de mochigome, un grain court le riz gluant japonica), **Negitoro** (la chair grasse de thon haché à une pâte et s'est mélangée avec les feuilles vertes coupées d'oignons gallois), **Chawanmushi** (un mélo-mélo de crème aux œufs avancé de tasse), **le Foie gras** (un produit alimentaire fait du foie d'un canard ou d'une oie qui a été particulièrement engraisée), **Mizuyoukan** (un dessert gelé épais, doux fait de pâte de haricot rouge, l'agar-agar et le sucre), **Koshian** (bouilli et écrasé de pâte de haricot rouge sucrée), **Kabocha** (le potiron japonais: une variété de coque d'hiver des maximums d'espece Cucurbita), **Shitake** (une variété de champignon japonais comestible), **Gomokumame** (un plat japonais consistant de soja cuisinés avec divers légumes), **Hijiki** (un type d'algue comestible; Hizikia fusiforme)