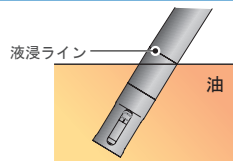


測定方法

- 1 STARTキーを押して電源を入れる



- 2 油に浸し、再度STARTキーを押すと自動的に測定開始



- 3 30秒以内に状態が安定したら温度と値を表示



仕様

価格 ¥80,000 (税別)

Cat.No.	9342
器種名	DOM-24 (AV)
測定範囲	酸価 (AV) : 0.0 ~ 10.0 温度 : 40 ~ 190°C / 104 ~ 374° F
分解能	酸価 (AV) : 0.1 温度 : 1°C / 1° F
繰り返し精度	酸価 (AV) : ±0.2程度 (70 ~ 190°C) 温度 : ±1°C / ±2° F
温度補正範囲	40 ~ 190°C (精度保証は70 ~ 190°C)
電源	単4アルカリ乾電池×2本
防水保護等級	IP65
寸法・重量	Ø22mm×長さ490mm、400g (本体のみ)

無料お試しレンタル

デモ器をご用意いたします。お気軽にご相談ください。

フリーダイヤル **0120-173-393**

携帯電話、PHS をご利用の方は **03-3431-1940**

——— アタゴの製品は環境に配慮しつつ、また設計から製造まで全て日本でなっています。



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

本社 / 〒105-0011 東京都港区芝公園2-6-3 芝公園フロントタワー 23階
TEL : 03-3431-1940 FAX : 03-3431-1945

関西支店 / 〒650-0046 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 10階
TEL : 078-954-7651 FAX : 078-302-8856

九州支店 / 〒814-0001 福岡県福岡市早良区百道浜2-4-27 福岡AIビル 8階
TEL : 092-833-3033 FAX : 092-833-3034

深谷工場 / 〒369-1246 埼玉県深谷市小前田501
TEL : 048-581-7788 FAX : 048-581-3686

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.

ATAGO RUSSIA Ltd.

ATAGO NIGERIA Scientific Co., Ltd.

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。



※製品の外観およ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。



油劣化計 DOM-24(AV) Frying Oil Monitor

Cat.No.9342





もう迷わない!!

AVをデジタル表示



すぐに使える!!

プリセットAVスケール



お客様に合わせます! 正確、安心な測定値!

食用油、揚げダネに合わせて
カスタマイズ可能



油の温度に左右されない、
正確で信頼できる測定値を提供

食の安全、食品の品質、お客様の安心

難しい...

試験紙、試薬キットは色で酸価(AV)を判定...

1.8?

2.0?

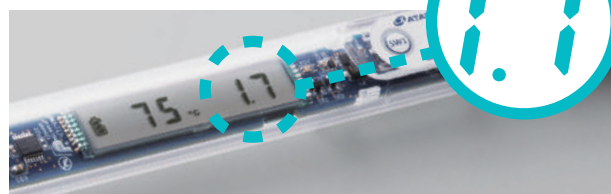
どこかな?



単純明快

もう迷わない!

DOM-24 (AV) はデジタル表示



高い!? 設備や準備が面倒

滴定法で油の劣化を測る方法は外部に任せると高額、時間もかかります
でも個人で行うには設備を揃えるなど初期投資が痛い...いざ測定まで漕ぎ付けても終点を見極めるには知識や経験が必須。なかなかハードルが高いのです



設備不要、手間なし

DOMが一本あれば、他に用意する設備や試薬は一切ありません

また、AVをデジタル表示するので、知識や経験に頼らず、誰にでも使え、測定値もいつも同じで安心です



期限切れ...

使おうと思ったら...期限切れ。

試験紙、試薬キット捨てたことありませんか?



もう無駄にならない、ゴミも出ません

DOMの測定原理は電気で静電容量を測るというもの。試験紙や試薬キット、滴定のように薬品を使わない為、消費期限はありません。また測定するたびにゴミや廃液も出ません。廃棄に困ることがありません



危ない!?

食品を扱う現場で試験紙や試薬キット、滴定のように食用油に異物を挿し込んだり、薬品と化学反応をさせ油の状態を見ることに不安を感じた人も多いはず。食べ物の上に薬品を置きたくない人は...



安全、衛生的

DOMを使えば、食用油に薬品が塗布された紙を浸けたり、食用油と薬品を混ぜることはありません。食の安全への手助けとして、お客様の大切な商品を守ります。

