

米麦水分計 f ライスタ

ケツトはわが国で初めて米麦水分計を実用化し、以来その普及に努力してまいりました。ライスタシリーズは、1961年(昭和36年)の初代ライスタから数多くのモデルを経てこのライスタ f に至りました。その系譜は日本の小型米麦水分計の歴史と言っても過言ではありません。おかげさまで、今日では「ケツト」と言えば米麦水分計そのものを示す代名詞となりました。今回のライスタ f は、皆さまから数多く寄せられた従来器のライスタ m に対するご意見・ご要望を反映するものとして開発されました。あらゆる角度から従来器を再検討し、改良すべき点は改良し継承すべき点は継承し、ライスタ f として完成いたしました。より使いやすく、より丈夫にと各部に磨きをかけ、測定器としての信頼性と使い勝手の向上を図ることに開発の主眼を置きました。「安心の継承」、それがケツト ライスタ f です。

- 1ボタン1機能の独立した押しボタンスイッチを採用。電源・選択・平均・測定に分かれた機能別の押しボタンスイッチですから、操作が分かりやすく直ちに使えます。
- 保持しやすく、使いやすい本体と粉碎ハンドル。本体を保持する位置に滑り止めグリップを、また粉碎ハンドルもラバーコーティングされ使いやすくなっています。
- 手になじむ曲面デザイン。手になじむ曲面を主体としたデザインですから、本体を確実に保持することができ操作がしやすくなっています。
- 平均水分を求めることができます。測定後、平均ボタンを押せば測定回数と平均水分を表示します。数回の測定で、より正確な水分が把握できます。
- 自動温度補正、自動穀温補正機能が付いています。水分計と環境、または試料との温度差は測定誤差の要因になります。二重の温度補正機能が自動的に働きます。

● 7種の試料が測れます。



本体の表示部は表示スペースの関係で、「はだか麦」を「裸麦」と表示します。



● ライスタ f の操作はとても簡単です。

- 電源ボタンを押し、「測定待ち」の表示にします。
- 選択ボタンを押し、測定したい試料を選びます。
- 測定部に試料を入れ、一気に粉碎します。
- 測定ボタンを押すと、水分値を表示します。
- 平均ボタンで測定回数と平均値を表示します。



- 安心のオールインワン・セット。
水分測定に必要なすべてが、丈夫なキャリングケースに納められています。サッと用意し、すぐに使うことができます。



- 安心のアフターサービス体制。
ケツトのライスタは、アフターサービス体制が確立しています。機械や水分計は使用前の点検と調整が必要です。特に水分計は見た目だけでは、正しい水分が測定できるかどうか分かりません。このためケツトは毎年、全国規模でアフターサービスの点検調整を行い、点検済みのライスタには下のような検定証を貼っています。詳細はお近くのJAなどにお尋ねください。



- ライスタを使えば安心です。
乾燥の最終確認は、ライスタによる水分測定が必要です。乾燥機の自動停止装置が、もみの水分状態で制御されている場合、もみと実際の玄米水分とが異なり、過乾燥や未乾燥になることが広く知られています。水分の最終確認はライスタで測定することをお奨めします。

ISO 9001 安心の証し、ISO 9001。

ISO9000シリーズは、1987年にISO(International Organization for Standardization 国際標準化機構)によって制定された「品質保証に関する国際的な標準モデル」で、企業・団体の「品質保証能力」のための規格です。ケツト科学は測定器メーカーの責務として、すみやかにこれと取り組み、1998年11月に認証を取得いたしました。



SCIENCE OF SENSING
測定器のケットです。

米麦水分計 f ライスタ



●ライスタ f 本体



●付属もみすり器 TR-130



●付属キャリングケース

●ライスタ f 仕様

測定対象	玄米、精米、もみ、乾燥中もみ、大麦、小麦、はだか麦
測定範囲	玄米: 11.0~20.0(%) 大麦: 10.0~30.0(%) 精米: 11.0~20.0(%) 小麦: 10.0~30.0(%) もみ: 11.0~30.0(%) はだか麦: 10.0~20.0(%) 乾燥中もみ: 11.0~20.0(%)
測定精度	±0.1% (製作)20% 以下 ±0.5% (105℃法)乾燥中もみを除く
表示方式	バックライト付きLCD表示、最小表示桁0.1%
使用温度範囲	0~40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
穀温補正	マイコンによる自動穀温補正 穀温補正の適用は水分20%以下
電源	1.5V(単3電池)4本
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.445Kg
付属品	もみすり器1個、試料皿2枚、掃除用ブラシ1本、 電池(単3)4本、ピンセット付スプーン1個、キャリングケース1個

表示部は表示スペースの関係で、「はだか麦」を「裸麦」と表示します。



■新製品

- 玄米・精米白度計 C-600
- もみすり器 TR-130
- ソフト カルトン



- とう精歩留まりの確認・管理が迅速にできる。
- 青色LED光源の採用で熱安定性が向上し、光源の長寿命化を達成。
- ウォームアップ時間が大幅に短縮し、起動後約20秒で測定可能。
- 感度調整の簡素化と自動化、メンテナンス性が向上。
- もみがらと、玄米を分離して排出。
- もみすり効率の良いスライドルールを採用。
- 消耗したロールの交換も簡単。
- 米麦水分計ライスタ f の付属品を商品化。(平成23年モデルから)
- 落としても割れないカルトン。
- 多様な用途に対応する3種の形状と3色。(小判は青のみ)



ライスタ f



Kett 株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 143 -8507
TEL(03)3776 -1111 FAX(03)3772 -3001

大阪支店 大阪市東淀川区東中島4-4-10 〒533-0033
TEL(06)6323 -4581 FAX(06)6323 -4585

札幌営業所 札幌市西区八軒一条西3-1-1 〒063 -0841
TEL(011)611 -9441 FAX(011)631 -9866

仙台営業所 仙台市青葉区二日町2-15 二日町鹿島ビル 〒980 -0802
TEL(022)215 -6806 FAX(022)215 -6809

名古屋営業所 名古屋市中村区名駅5-6-18 伊原ビル 〒450 -0002
TEL(052)551 -2629 FAX(052)561 -5677

九州営業所 佐賀県鳥栖市布津原町14-1 布津原ビル 〒841 -0053
TEL(0942)84 -9011 FAX(0942)84 -9012



当社の製品は ISO 9001、品質マネジメントシステムに準拠して製作されています。
適用範囲:水分計、成分分析計、穀粒判別器及び膜厚計の設計、開発、製造管理、校正、修理。

ご用命は

測定器の総合商社
株式会社 佐藤商事
SATO SHOUJI INC.

〒211-0063 川崎市中原区小杉町 1-403 武蔵小杉タワープレイス 5 階

☎: 044-738-0622

FAX: 044-738-0623

http://www.ureruzo.com http://satosokuteiki.com



この印刷物は環境への配慮から「植物性大豆油インキ」と「再生紙」を使用しています。

●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いいたします。 URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp 1105・KA・0402・010K
●製品改良のため、仕様や外観の一部を予告なく変更することがあります。また、製品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。

株式会社ケット科学研究所