

# ポケット調味料濃度計 (キッチン濃度計) Pocket PAL-97S

Cat.No.4497



最高の味の確保に!  
常に一定した味に!



## 特徴

- サンプルはわずか1滴でOK
- 測定時間はわずか3秒
- 片手で操作できる先進デザイン
- わずか100gの軽量タイプ
- 温度補正機能内蔵
- 窓際・屋外でも安心して測定できる ELI機能を搭載
- 携帯に便利なストラップを取付可能
- 水で丸洗いできる防水仕様 (IP65)
- 保管用ケース付き
- 電池残量表示機能付
- 水で基準合わせが可能
- 丸洗い可能な衛生設計
- 温度表示

実物大



定価: 30,000円 (税別)

## 主な仕様

- 測定範囲: ①調味料濃度 0.0~70.0%  
②温度 10~100°C
- 分解能: ①0.1% ②0.1°C
- 測定精度: ①±0.2% ②±1°C
- 温度補正範囲: 10~100°C
- 使用環境温度: 10~40°C
- 測定時間: 約3秒
- 電源: 単4アルカリ電池×2
- 電池寿命: 約11,000回測定
- 防水保護等級: JIS-C0920 5級防噴流形  
IEC規格529 IP65
- 寸法・重量: 5.5×3.1×10.9cm 100g (本体のみ)

粘性のサンプルも  
水で洗って  
カンタンきれい!!



## 用途

濃さを一定に保つ  
溶け出したエキス分の量がわかる  
煮込みの終点を知る  
材料の濃さがあらかじめ把握できる

## 活用例

カレー、シチューの濃度測定に  
めんつゆ、だし汁の濃度測定に  
ラーメンスープの濃度測定に  
醤油、ソース、ケチャップ、たれの濃度測定に

## 調味料濃度目盛について

調味料濃度とは、サンプル(水溶液)中に含まれる可溶性固形分のパーセント濃度を表示します。可溶性固形分とは糖を初めとして塩類、蛋白質、酸など水に溶ける物質すべてであり、測定値はそれらの合算値となります。糖液を測る場合には実際糖度と全く合致します。他の物質を主体とした溶液で、特に定量的に濃度を知りたいときは換算表が必要です。



アタゴの屈折計は環境に配慮しつつ、また設計から製造まで全て日本で行なっています。

株式会社 アタゴ

<http://www.atago.net/> [eigy@atago.net](mailto:eigy@atago.net)

- 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.

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。



※製品の外觀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。

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>