

# MASTERシリーズ

## 機能別に4シリーズ



樹脂モデル:塩分や酸を含んだサンプルを安心して測定できる特殊樹脂のモデル

### 濃度計 MASTER-ラーメン

常に一定のスープを保ち、チェーン店の味の均一化にも役立ちます。かんすいのボーメ度目盛もついています。



測定範囲:スープ濃度0.0~33.0%  
かんすいボーメ度0.0~10.0  
最小目盛:スープ濃度0.5%  
かんすいボーメ度0.5  
測定精度:スープ濃度±0.25%  
かんすいボーメ度±0.5(10~30℃)  
外寸:32×34×H168

#### ①Mシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0101	5000800	¥12,500

#### ②αシリーズ

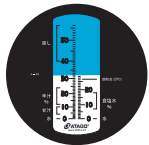
ページコード	商品コード	価格
4-0772-0201	1728200	¥20,000

## Mシリーズ

汎用モデル  
機能よりも価格優先の方向に  
自動温度補正なし、水洗い不可  
●測定温度 20℃

### 濃度計 MASTER-めんつゆ

そば、うどん専用目盛を持った濃度計です。食塩水、返し、辛汁、甘汁の目盛が表示されます。



測定範囲:汁濃度0.0~56.0%  
食塩水濃度0.0~28.0%  
最小目盛:汁濃度1.0%  
食塩水濃度1.0%  
外寸:32×34×H168

#### ③Mシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0301	0415110	¥15,000

#### ④αシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0401	5001400	¥20,000

## Tシリーズ

自動温度補正付きモデル  
水洗い不可  
●測定温度 10~40℃

## αシリーズ

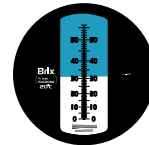
自動温度補正・防水機能付モデル  
水洗いOK  
●測定温度 10~40℃

## Hシリーズ

αシリーズの耐熱強化モデル  
強化プラスチック採用  
水洗いOK  
たれ・佃煮・煮汁など煮詰め中の高温サンプル(100℃以下)をそのまま測定できます。

### 濃度計 MASTER-53P

ほとんどの調味料に活用できるBrix0.0~56.0%の測定範囲をカバー。セントラルキッチンでの合わせ調味料チェックに。



測定範囲:Brix0.0~53.0%  
最小目盛:Brix0.2%  
測定精度:Brix±0.2%  
外寸:33×34×H168

#### ⑤Mシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0501	5000710	¥12,500

#### ⑥αシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0601	1728110	¥20,000

金属モデル:農業分野で実績があり、有機溶剤を含むサンプルに適したモデル

### 濃度計 MASTER-20

果実類・低濃度用用のトマト果汁・スーパ・だし汁の測定に。



測定範囲:Brix0.0~20.0%  
最小目盛:Brix0.1%  
外寸:32×34×H207

#### ⑦Mシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0701	5001000	¥12,500

#### ⑧Tシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0801	8368410	¥16,000

#### ⑨αシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-0901	5001300	¥20,000

### 濃度計 MASTER-53

Brix0~53%という広い測定範囲を持つモデルです。梅干し漬け込み時の果肉の含水量測定などに。また混濁しているサンプルの測定などにも他のモデルに比べ有利です。



測定範囲:Brix0.0~53.0%  
最小目盛:Brix0.2%  
測定精度:Brix±0.2%  
繰り返し性:Brix±0.1%  
外寸:32×34×H168

#### ⑩Tシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-1001	5503810	¥16,000

### 濃度計 MASTER-50

製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。たれ・佃煮・煮汁に最適です。



測定範囲:Brix0.0~50.0%  
最小目盛:Brix0.5%  
外寸:32×34×H168

#### ⑪Hシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-1101	8368800	¥25,000

### 濃度計 MASTER-80

製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。ジャム・マーマレード・餡などの測定に。



測定範囲:Brix30.0~80.0%  
最小目盛:Brix0.5%  
外寸:32×34×H168

#### ⑫Hシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-1201	8368700	¥25,000

### 濃度計 MASTER-93

製造現場で煮詰めながらサンプルを高温のまま測定できます。測定範囲はBrix45.0~93.0%と高濃度サンプルに最適です。



測定範囲:Brix45.0~93.0%  
最小目盛:Brix0.5%  
外寸:32×34×H168

#### ⑬Hシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-1301	8339110	¥25,000

### 濃度計 MASTER-野菜

葉汁・茎汁・根汁の濃度(Brix)測定に最適です。微量なサンプルでも測定可能です。果汁の糖度ももちろん測定できます。



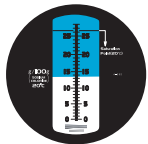
測定範囲:Brix0~53.0%  
最小目盛:0.2%  
外寸:32×34×H168

#### ⑭Mシリーズ

ページコード	商品コード	価格
4-0772-1401	6382400	¥12,500

### 食塩水濃度計 MASTER-S28

漬物仕込み時、海産物の食塩水濃度測定に。



測定範囲:食塩水濃度0.0~28.0%  
最小目盛:食塩水濃度0.2%  
外寸:32×34×H168

#### ⑮Mシリーズ(樹脂モデル)

ページコード	商品コード	価格
4-0772-1501	8339010	¥12,500

回転寿司・丼物など、飲食店・チェーン店での均一化にお弁当・給食などのごはんの炊飯品質の評価に



#### ⑯手持屈折計 ごはん水分チェッカー

ページコード	商品コード	価格	
G-50	4-0772-1601	5504000	¥15,000

測定範囲:Brix 0.0~50.0%  
水分%=100-Brix(%)に相当  
最小目盛:Brix 0.5%  
外寸:40×40×H140

重量:250g  
●炊きたてのごはんを2.3粒乗せて目盛をのぞくだけで簡単にごはんの水分をチェックできます。また、ごはんの糊化状態の診断も行えます。  
●種類・産地・季節により、炊飯に必要な水分量は変わります。

57 屋台・イベント調理機器

50 濃度計他

51 炊飯器・スチブジャー

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オートレンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連