

手持ち屈折計Rシリーズ



Rシリーズ…自動温度補正付

- 手持屈折計Rシリーズは10～30℃間の自動温度補正機能付（SK-201R、202Rを除く）、温度を気にせず正しい測定ができます。
- 見やすい目盛りを採用しています。
- 軽くて持ちやすい本体です。



※画像はSK-100R

屈折計とは？

目盛りに「Brix」と記載がある屈折計の場合は糖(ショ糖)の濃度をはかっています(通常使われているのがBrix目盛りの屈折計ですので「糖度計」と一般的に呼ばれることが多いです)。この場合、目盛りは糖度専用の目盛りになっておりますので、他の物質の濃度、例えば、食塩濃度をはかりたい場合は食塩濃度用の目盛りの屈折計をご使用ください。

どうやってはかっているの？(屈折計の原理)

コップに水を入れストローを差し込んだとき横から見るとストローが曲がって見えます。これは空気と水の密度(比重)が異なるために光が曲がってしまうため起こる現象です。また、密度が高いほどよく光が曲がります。屈折計はこの性質を利用してどの程度光が曲がっているか目盛りを使い表示します。

成分ごとの濃度を見ることは可能か？

結論から申し上げますと不可です。
糖分、塩分等いろいろな成分が混ざっている液体があるとします。例えば目盛りBrixの屈折計でこの液体をはかると、糖度のみの値を表示するかとこのようではありません。あくまでもその液体の総合的な濃度をはかることとなります。このため、はかりたい液体の糖度濃度だけ、塩分濃度だけそれぞれ見たい、という場合は屈折計ではなく別の計測器(分析機器類)が必要となります。

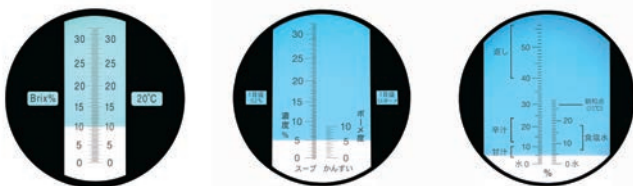
はかり方

- 1 採光板を上げ、濃度を知りたい液体をプリズムに1、2滴たらししてください。
- 2 採光板を下ろします。このとき気泡が入らないよう静かに下ろしてください。
- 3 接眼レンズをのぞきレンズを左右に回してピントを調節してください。
- 4 青色と白色の境目の目盛りの値が液体の糖度です。

シリーズ共通仕様

材 質	本体:アルミニウム合金 プリズム:光学ガラス 採光板:ポリカーボネート グリップ、接眼鏡帯:合成ゴム
標準付属品	取扱説明書 1部、スポイト 1個、ドライバー 1本、布 1枚、レーザーケース 1枚 ●蒸留水 各1個 (SK-100R、SK-102R、SK-104R、SK-109R、SK-200R、SK-201R、SK-202R) ●規正用油・規正ブロック 各1個 (SK-106R、SK-107R) ●飽和塩水 1個 (SK-101R)
オプション	手持ち屈折計Rシリーズ採光板 No.0180-10

●目盛り見本



※①～⑩は測定範囲と最小目盛りが機種により異なります。

手持ち屈折計Rシリーズ

7

型 式	①SK-100R	②SK-101R	③SK-102R	④SK-104R	⑤SK-106R	⑥SK-107R	⑦SK-109R	⑧SK-200R	⑨SK-201R	⑩SK-202R
商品コード	I-0787-0101	I-0787-0201	I-0787-0301	I-0787-0401	I-0787-0501	I-0787-0601	I-0787-0701	I-0787-0801	I-0787-0901	I-0787-1001
価 格	¥15,000	¥16,000	¥17,000	¥18,000	¥12,000	¥12,000	¥14,000	¥15,000	¥15,000	¥20,000
測定範囲	Brix0.0～32.0%	Brix28.0～62.0%	Brix0.0～18.0%	Brix0.0～10.0%	Brix58.0～92.0%	Brix45.0～82.0%	Brix0.0～50.0%	食塩濃度0.0～28.0%	スープ濃度0.0～32.0% かんすいボーメ度 0.0～10.0	汁濃度0～56% 食塩水0～28%
最小目盛	Brix0.2%	Brix0.2%	Brix0.1%	Brix0.1%	Brix0.2%	Brix0.5%	Brix0.5%	食塩濃度0.2%	スープ濃度0.2% かんすいボーメ度0.5	汁濃度1% 食塩水1%
自動温度補正	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
サイズ	φ29×170mm	φ29×160mm	φ29×195mm	φ29×195mm	φ29×150mm	φ29×145mm	φ29×155mm	φ29×170mm	φ29×185mm	φ29×145mm
重 量	105g	105g	120g	120g	100g	100g	100g	105g	115g	100g
測定できる液体種類	糖分、果汁、飲料、不凍液、プレーキオイル、旋盤切削液、洗浄液などの液体	ソース、醤油、低糖ジャム、たれ、食用油などの中濃度液体	果汁、水溶性切削液	低濃度用のだし汁、トマト果汁、スープ	はちみつ、みずあめ、ジャム、マーマレードなどの糖分の多い食品	液糖、ジャム、マーマレード、食用油などの中濃度液体	0～50%の糖度(濃度)の液体、混濁している液体	食塩水、漬物仕込み時の食塩水、海産物洗浄用などの食塩水	ラーメンスープ、かんすい	めんつゆ、食塩水

49 タイマー

50 濃度計他

43 ストレーナー

44 給食用スパテラ・すくい網・ひしゃく

45 ストックポット・保存容器

46 運搬・ケータリング

47 ハカリ

48 温度計