

Kett

SCIENCE OF SENSING
測定器のケットです。

乾麺水分計 HB-400



乾麺水分計 HB-400

乾麺の品質を保つための最も大切なことの一つに、製造工程での適正な水分管理があります。

「乾麺水分計HB-400」は、そうめん、ひやむぎをはじめ、さまざまな種類の乾麺に対応可能な水分計です。

操作は簡単です。試料1本1本をセンサに挟むだけで自動的に測定がはじまり、わずか約1秒で水分値が表示されます。

持ち運びに便利なハンディタイプですので、乾燥工程の現場に持ち込み、その場で水分測定が行うことができるうえ、平均値表示や上下限アラームといった便利な機能を用いることで、現場での水分管理が効率よく行えます。

また、乾燥工程だけでなく、出荷前の品質検査にもお使いいただけます。品質の変わらない、おいしい乾麺を作るために「乾麺水分計HB-400」を幅広い用途でお役立てください。



ハンディタイプですので、乾麺の乾燥工程の現場で水分管理ができます。



● 定圧式平行電極センサ

試料を挟む力が常に一定に保たれますので、測定動作のばらつきによる測定誤差が軽減されます。どなたが測定しても安定した測定値が得られます。

● 上下限設定アラーム機能

任意の水分範囲を設定しておくことで、測定した水分値が設定した範囲を外れたときにブザーが鳴ります。

● オートパワーオフ機能

設定時間の間、測定やキー操作が行われなかった場合、自動的に電源が切れ電池の無駄な消耗を防ぎます。設定時間は、1～10分まで1分ごとに設定できます。

■仕様 乾麺水分計 HB-400

測定方法	電気抵抗式
測定対象	そうめん、ひやむぎ、その他の乾麺
測定範囲	10～30%
分解能	0.1%
測定精度	±0.5% (15%未満そうめん、ひやむぎ*)
表示方法	デジタル (バックライト付きLCD)
使用温度範囲	5～40℃ (結露なきこと)
機能	自動温度補正、平均値表示、上下限アラーム、オートパワーオフ、ユーザー検量線 (6本)、水分値補正
電源	1.5V (単3電池)×4個
電池寿命	200時間 (連続使用・単3アルカリ電池)
消費電力	60mW
寸法・質量	75(W)×140(D)×31(H)mm・0.5kg(本体のみ)
付属品	ストラップ、単3電池×4個、取扱説明書

*1 測定精度は、一定条件下のもので、
麺の太さ、塩分により若干の誤差が生じます。

Kett

株式会社ケツト科学研究所

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

ご用命は



このパンフレット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。