

Kett

SCIENCE OF SENSING
測定器のケットです。

米粉水分計 PR-900



米粉水分計 PR-900

1台で米粉と精米両方の水分を簡単迅速に測定できます。

近年、米粉は小麦粉に代わる食材として、パン、お菓子、麺といった用途に利用されるようになり、需要が急増しています*1。米粉のもつ食感や独特の甘さで人気を博しているばかりか、国内の食料自給率向上につながる食材としても注目を浴びており、用途拡大が進められています。

米粉水分計「PR-900」は、注目の食材「米粉」の水分、それだけでなく、原料となる「精米」の水分も簡単かつ迅速に測定できます。

当社が長年培ってきた米麦水分計の技術を応用して開発された、米粉のための水分計。米粉の品質管理には欠かすことができません。

*1米粉用弁済米落札状況：18年度75トン、19年度526トン、20年度3,748トン
社団法人米穀機構調べ（21年3月末現在）



● 簡単操作



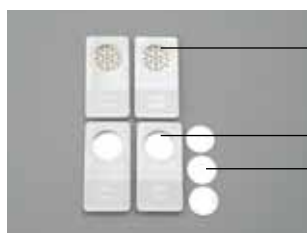
測定は簡単です。

- ① 試料をセットし、
 - ② ハンドルを回し、
 - ③ 測定ボタンを押すだけです。
- わずか数秒で測定結果が得られます。



● 米粉と精米の水分測定可能

選択ボタン一つで、測定対象の米粉と精米を切り替えます。
米粉用と精米用の試料皿がそれぞれ2枚ずつ付属しております。



精米用試料皿 2枚

米粉用試料皿 2枚

金属円板（米粉圧縮用）3枚

● バックライトLCD搭載

暗い場所でも使用できます。

● 平均値表示機能

測定結果9回までの平均値を表示できます。

- 米粉水分計「PR-900」を用いた原料精米からの水分管理は、米粉製造の品質向上に役立ちます。米粉の水分管理は、米粉製品の品質向上につながってゆきます。



■ 仕様 米粉水分計PR-900

測定対象	米粉、精米
測定範囲	米粉:8.0~18.0% / 精米:11.0~20.0% (ただし米粉は20℃以上。20℃以下で測定した場合、低水分試料の測定精度は下がります。)
測定精度	米粉:標準誤差0.25%(1σ):135℃・3g・1時間法 精米:標準誤差0.25%(1σ):105℃・5g粉砕・5時間法
表示方式	デジタル(LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付き)
使用温度範囲	5~40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
電源	1.5V(単3電池)×4個(オートパワーオフ機能5分) 消費電力最大0.3W
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm・約445g
付属品	試料皿4枚(米粉用、精米用各2枚)、金属円板3枚、 掃除用ブラシ2種、ピンセット付定量スプーン、 単3電池×4、キャリングケース

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

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。

●この商品へのお問い合わせは上記、またはインターネットのメールボックスへお願いいたします。 URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp
●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。 1004・KA・0202・005k