

Kett

SCIENCE OF SENSING
測定器のケットです。

AN-920

成分分析計



成分分析計 AN-920

玄米・精米の水分・タンパク質・アミロースを非破壊で測定

本器は、玄米および精米に含まれている水分・タンパク質・アミロースといった成分を非破壊で測定することができ、さらに国産玄米・国産精米の「品質評価値」の表示も可能な成分分析計です。

測定方式は、近赤外光を試料に当て、透過光を検出・演算する透過型近赤外分光方式です。中でも本器は、回折格子を用いた分光器を搭載しており、高精度な波長分光が可能のため、安定した測定結果を得られます。

あらかじめ国産玄米と国産精米の検量線データが入力されているため、すぐに測定ができ、結果はプリンタやPCへ出力できます。測定器に欠かせない日々の調整は、付属の基準試料を用いて簡単に正確に行えます。

また、タッチパネルの搭載で操作がわかりやすく、さらに、シンプルなメカニズムで、低価格化を実現しました。

米を成分分析することで、味を客観的・科学的に管理する生産者、米飯工場、米穀店等のみなさまに最適な品質管理用測定器です。

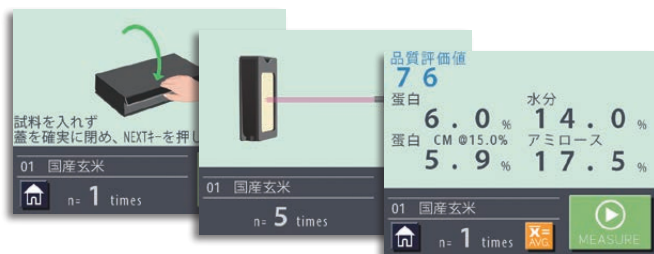
かんたん操作

①試料を試料ケースに詰め、②画面にしたがい試料ケースをセットし、③キー操作をすると、約40秒で成分分析が完了します。



大画面のタッチパネル

測定動作を表示したり、結果を大きく表示したりするタッチパネル式の液晶画面を搭載しています。



仕様

測定方式	透過型近赤外分光方式
光源	タングステンランプ (寿命20,000時間)
測定対象	玄米、精米
測定成分	水分、タンパク質、アミロース (参考値)
サンプル量	約60mL
検量線記憶数	4成分×8チャンネル
測定時間	約40秒
使用温度範囲	10~35℃
表示方式	5.7インチカラー液晶タッチパネル
外部出力	RS-232C、USB、TCP/IP
電源	AC100V~240V (50/60Hz)
最大消費電力	40W
寸法・質量	230(W)×400(D)×250(H)mm・8.5kg
付属品	電源ケーブル、試料ケース×2、サンプリングカップ、予備ヒューズ、基準試料 (玄米×1、精米×1 / 保管容器付き)、取扱説明書
オプション	プリンタVZ-800

付属品



オプション



プリンタVZ-800

関連機器



穀粒判別器RN-600 玄米・精米白度計C-600

Kett

株式会社ケット科学研究所

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。