

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



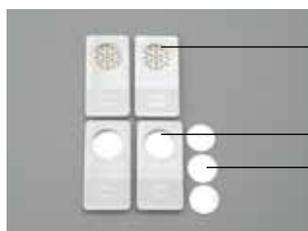
測定は簡単です。

- 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

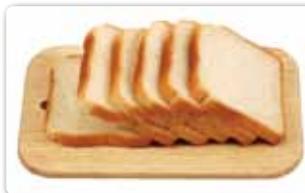
● バックライトLCD搭載

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。