



디지털 염분 측정기

TAKEMURA (JAPAN) · SATO (JAPAN)

디지털표시로 0~30%까지 측정가능하며
식품의 염분 관리에 적합



TM - 30D

전기저항 방식으로 현장에서
간단히 염분량을 측정



SK - 10S

디지털 염분 측정기 MODEL : TM-30D

특징

- 간편한 고정도 염분계로 사용이 쉬워 식품의 관리나 보건, 영양 지도 등 넓은 분야에서 이용됩니다
- Sample의 온도는 자동 보상되며 Digital LCD로 표시됩니다
- 깨지지 않는 플라스틱 전극이므로 반영구적입니다
- 해초 조림액, 장유, 소스, 케찹, 버터, 마요네즈, 치즈 등의 염분측정에 사용됩니다

디지털 염분 측정기 MODEL : SK-10S

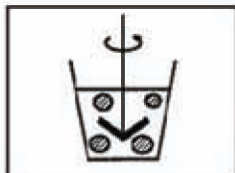
특징

- 디지털 염분농도계로서 0.1%까지 측정합니다
- 용매 중에 용질양 환산 기능 보유 ("g" 표시)
- 측정 데이터의 평균 값 표시 기능

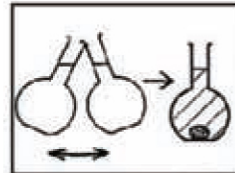
고형분 시료의 전처리 과정



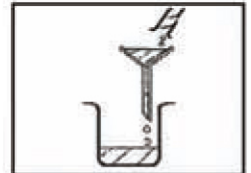
시료를 정밀저울을 이용하여
일정량을 채취합니다



일정량의 회석수를 넣고 분쇄기,
교반기 등으로 시료를 진탕합니다



약 10분 정도 교반을 시켜
충분히 녹여서 추출합니다



시료를 여지나 필터로 걸러서
측정 시료로 사용합니다

규격

MODEL	TM - 30D
측정범위	0~30% (3% 이상은 회석 측정)
측정정도	지시치 0~3% : ±0.05% 지시치 3%이상 ±0.05% ~ ±0.5%
측정온도	0~50°C 자동온도보상
최소Sample량	40 ml 이상
전원	AC100V adaptor, 9V Batt. × 1 (연속측정 50시간)
크기·무게	170×110×65mm / 550g
최소범위	표준액작성용 식염 (500cc 용), 표준액 3% NaCl액, 측정용기, AC아답터, 휴대 케이스

MODEL	SK - 10S
측정방식	전기저항식
측정범위	0.1 ~ 10.0%
최소표시	0.1%
샘플온도	-5 ~ 70°C
평균값	최대 9회까지 연산
전원	9V Batt.
크기	62×148×24mm
무게	140g
표준부속품	Battery (9V) ×1EA 사용매뉴얼