

New

カードメータ・マックス

Curdmeter·MAX

ME-500

カードメータ・マックスは40年来原料・物質のもつ力学的性質をスプリングを介して定速荷重を加える独特の物理的手法を用いて測定する計器として、大学家政学部調理実験等教材用にあるいは、食品・油脂・香粧・製薬工場等における品質管理用に広範囲の分野でご活用頂いて来ました。

このたび、時代のニーズに即しパソコンと連動した新製品ME-500を完成しました。

測定できるもの

寒天、ゼリー、プリン、ヨーグルト、豆腐、蒟蒻、味噌、蒸かしたり煮たりしたイモ類、バター、チーズ、ハム、ソーセージ、蒲鉾、羊羹、ゆで卵、香粧品のクリーム・口紅等あらゆる半凝固体の物質。

特長

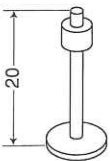
- パソコンとの連動によりデータ表示、リアルタイムでグラフ表示するなど従来のカードメータに比較し格段に性能が向上しました。
- 操作はパソコン上で行うため、見やすく的確に行えるため、どなたにでも簡単に操作できます。
- データを高速かつ大量に取り込み記憶することが出来るので過去のデータを容易に取り出すことが出来ます。
- グラフを含めたデータを容易に印刷することが出来ます。

感圧軸

標準 3, 5.6, 8φ

オプション 1, 2, 11.3, 16, 20φ

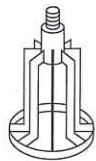
ヨーグルトナイフ、ソフトカードナイフ



ディスク型



ヨーグルトナイフ



ソフトカードナイフ

