

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、原料・物質がもつ力学的性質を、スプリングを介して定速荷重を加える独自の物理手法により測定する計器です。

大学の家政学部における調理実験などの教材用途をはじめ、食品・飲料・油脂・化粧品・製薬工場等の品質管理用として、幅広い分野でご活用いただいております。

本製品は、2025年に飛鳥機器より製造・販売を引き継ぎました。保守・メンテナンスにつきましても、引き続き対応しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

測定できるもの

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

特徴

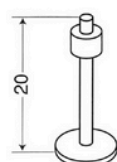
- パソコンとの連動により、データ表示やリアルタイムでのグラフ表示が行えます。
- 操作はパソコン上で行うため、画面が見やすく、的確な操作が可能です。どなたでも簡単にお使いいただけます。
- データを高速かつ大量に取り込み・記憶できるため、過去のデータも容易に取り出すことが可能です。
- グラフを含めたデータを、容易に印刷することができます。

感圧軸

標準 3, 5.6, 8φ

オプション 1, 2, 11.3, 16, 20φ

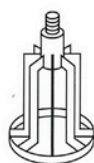
ヨーグルトナイフ、ソフトカードナイフ



ディスク型



ヨーグルトナイフ



ソフトカードナイフ

仕様

測定範囲：0～100/200/400g(オプション：800 g)

精度：1g

センサ：ストレインゲージ式ロードセル

試料台板上昇速度：0.36 cm/sec

出力：RS-232C(USB接続可)

外形寸法：約330(W)×930(H)×380(D)mm

重量：約12 kg

接続可能パソコン：Windows 95 ～ Windows 11

接続ケーブル：USB 2.0ケーブル(A-B、C-B)



ME-500

 株式会社 長嶋製作所

〒113-0033

東京都文京区本郷2丁目14番10号

TEL: 03-3811-4770 FAX: 03-3815-7990

E-mail: info@nagashimass.co.jp

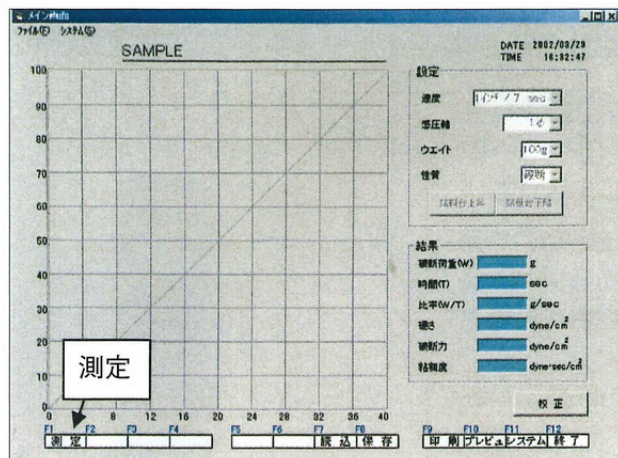


取扱店

保守・メンテナンスも承っております。

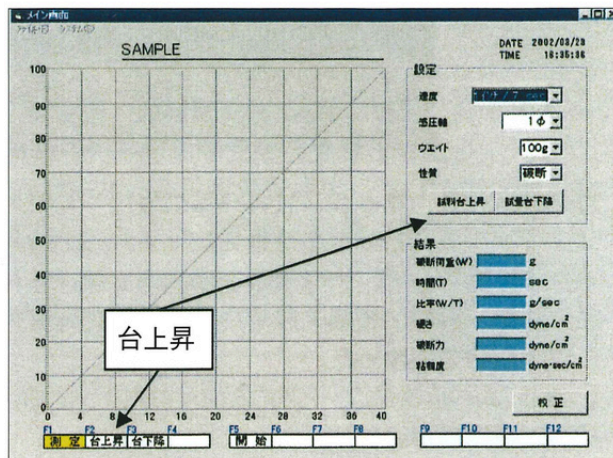
カードメータ・マックスME-500はパソコンと組み合わせ使用し、操作はすべてパソコン側で行います。
初期設定、操作はパソコンの画面上で行うため非常に見やすく従来に比し格段と操作性が向上しました。

1. 初期画面



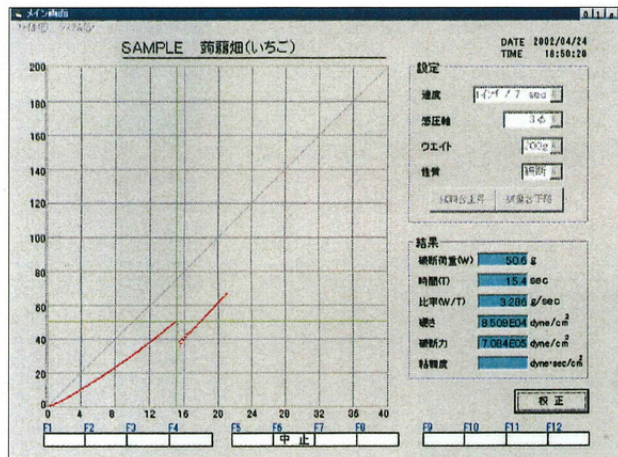
測定ボタンをクリック

2. 測定準備画面



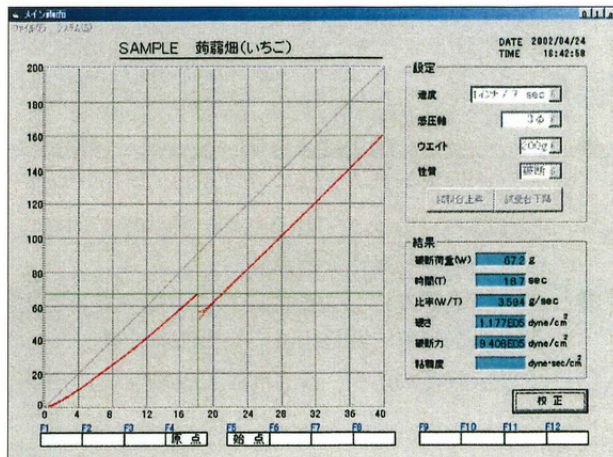
サンプル名、荷重等を入力、台上昇をクリック、サンプルと感圧軸をかすかに触れるくらいに近づける
開始ボタンをクリック

3. 測定画面



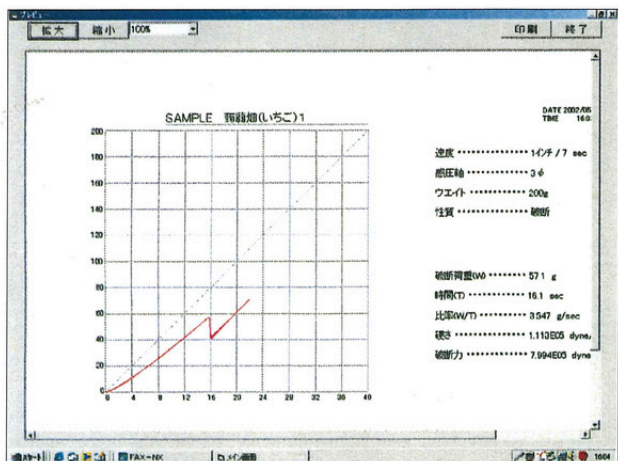
台板が上昇し測定を開始する
リアルタイムでグラフを描きます。

4. 終了画面



データの保存、プリントアウトができます。
その他保存されたデータの呼び出し等ができます。

プリント例1



プリント例2

