

# ゲル状食品凝固評価装置

Type NIC-04,12

非接触・非破壊で包装容器越しに瞬時に内容物の凝固状態を評価します。

- ・ 非接触、非破壊です。
- ・ さまざまな包装容器に適用できます。\*1
- ・ 検品作業の自動化が図られます。
- ・ 数秒以内で計測が完了します。
- ・ データの記憶が可能で製造条件管理に役立ちます。

## 主要諸元

品名	ゲル状食品凝固評価装置	
型式	NIC-12(インライン型)	NIC-04(卓上型)
測定可能品目	充填豆腐	充填豆腐、ヨーグルト、ゼリー他
測定方法	近赤外光画像解析方式	
測定時間	1秒未満(条件による)	3秒未満(条件による)
処理能力	5000丁/時	-
品種登録数	16	8
データ蓄積数	全数記録時 約1000日分	約5000件
操作方式	カラータッチパネル	モノクロタッチパネル
使用環境	周囲温度5~35℃ 相対湿度25~80%(結露なきこと)	周囲温度5~35℃ 相対湿度25~80%(結露なきこと)
使用電源	3φ 200V 10A	1φ 100V 3A

インライン型



卓上型



※ 本品は(株)高井製作所との共同開発商品です。

\*1 ただしアルミ容器など一部適応できない容器もあります。



<http://www.denkoshu.net/>  
株式会社松浦電弘社

〒921-8807 石川県石川郡野々市町二日市1丁目76

Tel:076-248-2974

Fax:076-246-6468

E-mail:info@denkoshu.net