

Kett

SCIENCE OF SENSING
測定器のケットです。

AN-200WB

成分分析計



成分分析計 AN-200WB

小麦・大麦・大豆の水分、タンパク、油分が簡単に測定可能。

(オプション)

(油分は大豆のみ)



操作概要

- (1) 電源を入れると「Press "START" to begin」と表示するので、[START]ボタンを押します。
- (2) 表示部に試料選択を促す表示が出ますので、大豆(Soy Bean)の測定の場合は、キーパッドの[2]ボタンを押します。
- (3) 試料ケースにスリきり一杯の試料を均一に入れます。
- (4) 「Please insert the sample」と表示するので、試料ケースを測定部に差し込みます。このとき試料ケースのギザギザが、測定部の穴の右上になるようにします。
- (5) 試料ケースは自動的に引き込まれ、約20秒後に測定結果を表示します。
- (6) 測定値を保存する場合は[SAVE]ボタン、次の測定を行うときは[START]ボタンを押します。

操作キーパッド



測定対象



小麦

大麦

大豆(オプション)

AN-200WBは小麦、大麦、大豆(オプション)に含まれている、水分・タンパク質を簡単に測定することができます。また大豆に関しては油分の測定も可能です。近赤外線透過方式を採用していますので、測定時に試料を粉砕するなどの下準備や調製などはいっさい不要です。試料ケースに試料を入れ、測定部に差し込むだけで自動測定が行われます。自動昇降機構が試料ケースを移動させながら、試料の異なる部分を測定し、その平均値を約20秒で表示します。

仕様 AN-200WB

測定方式	近赤外線透過方式(720~1100nm)
測定対象	小麦、大麦、大豆(オプション)
測定成分	水分、タンパク質、油分(大豆)
測定範囲	小麦:水分7~20%、タンパク質7~15%、 大麦:水分7~20%、タンパク質7~15%、 大豆(オプション):水分6~20%、タンパク質25~40%、油分15~27%
測定時間	約20秒(1試料を5回測定)
表示方法	バックライト付ドットマトリックスLCD
入出力端子	RS-232C、プリンタ出力端子
電源	AC100V(50/60Hz)
寸法・質量	330(W)×270(D)×220(H)、8Kg

Kett

株式会社ケット科学研究所

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