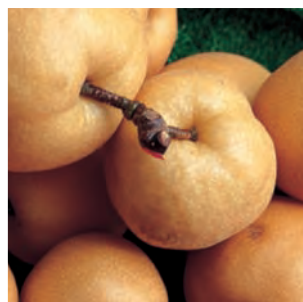
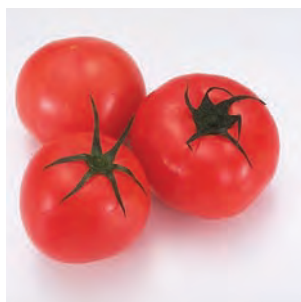


内部品質センサ(糖・酸度計)

アイメス

Imes 950N



す
酸

あま
甘

いも **甘** いも測ります。



ON-LINE
オンライン
タイプ

生産者、青果市場にこの1台。



ニレコの長年の近赤外技術が生んだ、
小型で高性能・低価格のオンライン内部品質センサです。

Imes 950Nの特長

非破壊、高速測定

糖・酸同時測定

小型高性能

機差補正が可能

透過方式を採用

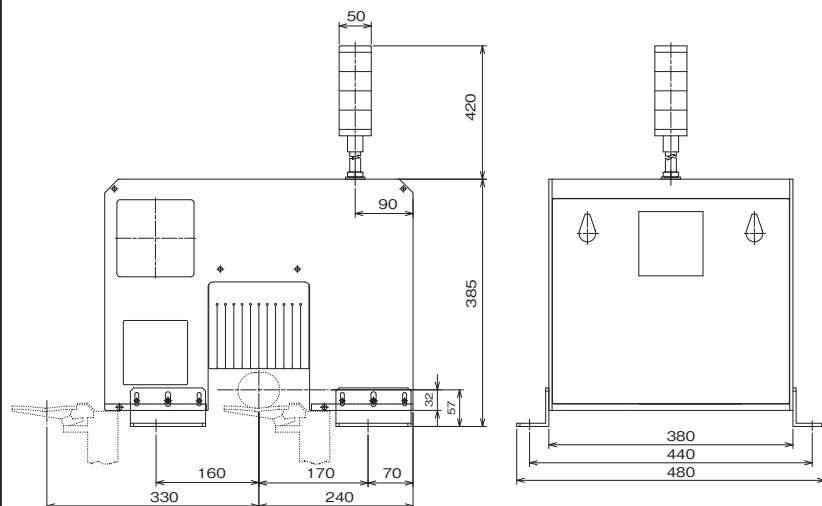
低価格を実現

近赤外分光式の内部品質センサ(光センサ)です。柑橘、桃、トマト、梨等の糖・酸度を高速測定(温州みかんの場合最大36,000個/1時間)ができます。また、ハロゲン光源方式を採用していますが、当社技術により発熱等の問題を抑え小型化を図りました。光源の交換も簡単にできる構造です。

Imes 950Nの基本仕様

| | |
|------------------------------|---|
| 糖度測定範囲 | 8 ~ 18Brix(最小単位0.1Brix) |
| 糖度標準誤差 | ≤0.45Brix |
| 酸度測定範囲 | 0.3 ~ 2.0% |
| 酸度標準誤差 | ≤0.2% |
| 果実温度 | 0 ~ 35°C(但し、環境温度±15°C以内) |
| 果実サイズ | 50 ~ 110mm 果高30mm以上 果実間隔は10mm以上必要です。 |
| 測定可能速度 | 温州みかん 最大10個/秒(果実サイズ50~85mm) デコポン 最大3個/秒(果実サイズ70~110mm) トマト 最大6個/秒(果実サイズ55~95mm) |
| 入力電源 | AC100V±10% 50/60Hz 単相 |
| 消費電力 | 本体:250VA以下 パソコン:300VA以下(参考) |
| 使用環境 | 温度 本体 0 ~ 45°C パソコン部 10 ~ 35°C 湿度 本体 10 ~ 85%(但し結露無き事) パソコン部 20~80%(但し結露無き事) 質量 本体 25kg |
| ※カタログ記載の数値は代表値であり保証値ではありません。 | |

外形寸法図



このカタログの記載事項は、予告なしに変更される場合があります。ご計画の際はご確認下さるようお願い申し上げます。

NIRECO

株式会社ニレコ 選果チーム

八王子事業所(大和田分室) 東京都八王子市大和田町1-17-5

〒192-0045 TEL. (042)660-7399 FAX. (042)660-7326

お問い合わせは