

近赤外分光式内部品質センサ

Imes10

世界で築いた確かな信頼、優れた技術

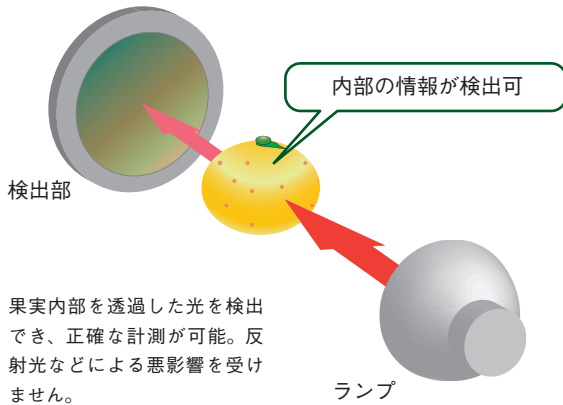


- 非破壊、高速計測** 非破壊検査にて複数の内部情報を一度に計測できます。【最大 10 個 / 秒】
- 各社選果機に搭載可能** コンパクトな設計により、設置が容易です。
- 透過式計測により、より正確な計測が可能** ランプの光量変化に影響されず、安定した計測が出来ます。
- シンプルな操作性** 日々の操作はもとより、検量線作成も行えます。
- メンテナンス性に優れたデザイン** ランプ交換が簡単に行えます。

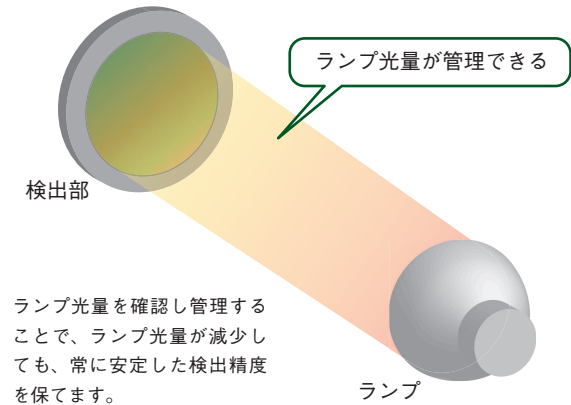
近赤外分光式内部品質センサ Imes10

Imes10 は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、なし等の糖度、酸度等を高速測定します。ハロゲン光源を使用した透過方式を採用し正確な計測を行います。操作もシンプルで扱いやすく、検量線作成も行えます。ハロゲン光源の交換等メンテナンス作業も容易に出来る構造となっています。

透過式計測



ランプ管理機能

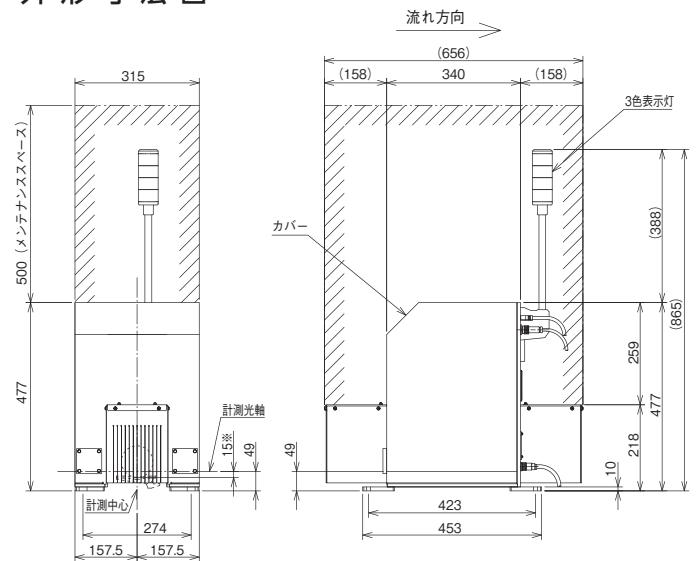


Imes10 の基本仕様

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℃(但し、環境温度±15℃以内)
果実サイズ	50 ~ 110mm 果高30mm以上
	果実間隔は10mm以上が必要です。
測定可能速度	毎秒最大10個(温州みかん)
入力電源	AC100V±10% 50/60Hz 单相
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℃ パソコン部 10 ~ 35℃ 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 18kg

※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。
※果実による違いはお問い合わせください。

外形寸法図



※青果物底面から計測光軸までが15mmとなるよう設置してください。

ニレコ、NIRECOおよびニレコ、NIRECOロゴは、株式会社ニレコの日本国内における登録商標または商標です。
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、営業部へ確認くださるようお願いいたします。

NIRECO
株式会社ニレコ

食品営業部 東京都八王子市石川町2951-4
TEL(042)660-7400 FAX(042)648-8052

Web Site ■ <http://www.nireco.jp>

お問い合わせは ———