

내부품질 센서 (당· 산도계)

아이메스

# Imes 950N



신맛도 단맛도 모두 측정합니다。



# 생산자, 청과시장에 이것 한 대.



니레코의 오래된 근적외 기술이 만들어낸  
소형에 고성능·저가격의 온라인 내부품질 센서입니다.

## Imes 950N의 특징

비파괴, 고속측정

당도·산도 동시측정

소형 고성능

기기차 보정이 가능

투과방식을 채용

저렴한 가격을 실현

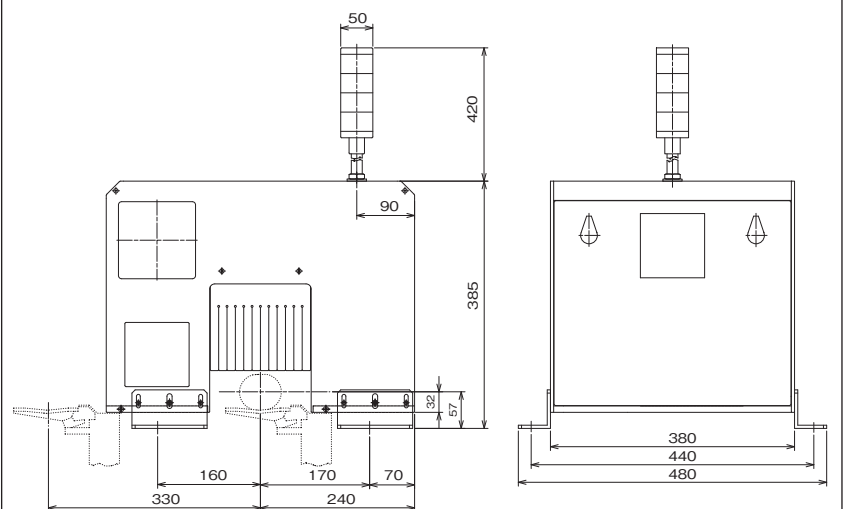
근적외분광식의 내부품질 센서(광센서)입니다. 감귤, 복숭아, 토마토, 배 등의 당·산도를 고속측정(온주 밀감인 경우 최대 36,000개/1시간) 할 수 있습니다. 또한, 할로겐 광원방식을 채용하고 있지만, 당사 기술에 의해 발열 등의 문제를 억제시켜 소형화를 만들었습니다. 광원 교환도 간단하게 할 수 있는 구조입니다.

## Imes 950N의 기본 사양

당도 측정 범위	8 ~ 18Brix (최소 단위 0.1Brix)
당도 표준오차	≤0.45Brix
산도 측정 범위	0.3 ~ 2.0%
산도 표준오차	≤0.2%
과실 온도	0 ~ 35°C (단, 환경온도 ±15°C 이내)
과실 사이즈	50 ~ 110mm 과실 높이 30mm 이상 과실 간격은 10mm 이상 필요합니다.
측정가능 속도	온주 밀감 최대 10개/초 (과실 사이즈 50~85mm) 한라봉 최대 3개/초 (과실 사이즈 70~110mm) 토마토 최대 6개/초 (과실 사이즈 55~95mm)
입력 전원	AC100V±10% 50/60Hz 단상
소비 전력	본체 : 250VA 이하 PC : 300VA 이하(참고)
사용 환경	온도 : 본체 0 ~ 45°C PC부 10 ~ 35°C 습도 : 본체 10 ~ 85%(단, 결로없도록) PC부 20 ~ 80%(단, 결로없도록) 질량 : 본체 25kg

※카탈로그에 기재된 수치는 대표적인 수치이며 보증하는 수치는 아닙니다.

외형 치수도



니레코, NIRECO 및 니레코, NIRECO 로고는 주식회사 NIRECO의 일본 국내에 있어서의 등록상표 또는 상표입니다.  
본 카탈로그의 기재 사항은 예고없이 변경되는 경우가 있습니다. 계획하실 때에는 확인해 주실 것을 부탁드립니다.

**NIRECO**

**NIRECO CORPORATION**

●Hachioji Office

2951-4, Ishikawa-machi, Hachioji, Tokyo, 192-8522, Japan

Telephone : +81-42-660-7400 Facsimile : +81-42-648-8052

Website : www.nireco.com

QI0785.1-K 2005TP

문의는