

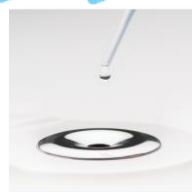
お問い合わせ
急増中！

屈折計



使い方簡単！

2ステップ



Step 1

精製水を数滴垂らして
ゼロ校正



Step 2

測定サンプルを数滴
垂らしてREADボタン
を押す

- ✓ わずか1.5秒でパッと簡単測定！
- ✓ 本体はIP65の防水機能！
- ✓ 用途に合わせて選べる！

製品一覧



※屈折計(濃度計)では測定サンプル(溶液)に溶け込んでいるすべての成分を測定値として表示します。
特にHI 96821(食塩塩分)で醤油や味噌汁を測定する場合、食塩以外の成分も数値として検出されますのでご注意ください。
事前にデモ機でお試しいただけますのでご希望の方はお問い合わせください。

ハンナ屈折計一覧



品番	用途	測定範囲	精度	定価
HI 96811	糖度計	0.0~50.0% Brix 0.0~80.0℃	±0.2% ±0.3℃	29,000円
HI 96801	糖度計 切削油の濃度計として	0.0~85.0% Brix 0.0~80.0℃	±0.2% ±0.3℃	31,000円
HI 96800	濃度計	0.0~85.0% Brix 1.3300~1.5080(屈折率) 0.0~80.0℃	±0.2% ±0.0005 ±0.3℃	57,000円
HI 96802	果糖(フルクトース)	0.0~85.0% mass(w/w) 0.0~80.0℃	±0.2% mass ±0.3℃	33,000円
HI 96803	ブドウ糖(グルコース)	0.0~85.0% mass(w/w) 0.0~80.0℃	±0.2% mass ±0.3℃	33,000円
HI 96804	転化糖	0.0~85.0% mass(w/w) 0.0~80.0℃	±0.2% mass ±0.3℃	33,000円
HI 96812	ワイン(ボーメ度)	0.0~28.0°Baume 0.0~80.0℃	±0.1°Baume ±0.3℃	33,000円
HI 96813	ワイン (糖度、潜在的アルコール度)	0.0~50.0% Brix 0.0~25.0% v/v 0.0~80.0℃	±0.2% ±0.2% v/v ±0.3℃	33,000円
HI 96814	ワイン(糖度)	0.0~50.0% Brix 0~230°Oe(エクスレ) 0.0~42.0°KMW 0.0~80.0℃	±0.2% ±1°Oe ±0.2°KMW ±0.3℃	33,000円
HI 96841	ビール(麦汁の屈折率)	0.0~30.0°P (プラトール) 0.0~80.0℃	±0.2°P ±0.3℃	32,000円
HI 96821	食塩の塩分	0.0~28.0g/100g 0.0~34.0g/100mL 1.000~1.216(比重) 0.0~26.0°Baume 0.0~80.0℃	±0.2g/100g ±0.2g/100mL ±0.002 ±0.2°Baume ±0.3℃	31,000円
HI 96822	海水の塩分	0~50PSU 0~150ppt 1.000~1.114(比重) 0.0~80.0℃	±2PSU ±2ppt ±0.002 ±0.3℃	31,000円
HI 96831	エチレングリコール	0.0~100.0% v/v 0.0~-50.0℃ 0.0~80.0℃	±0.2% v/v ±0.5℃ ±0.3℃	33,000円
HI 96832	プロピレングリコール	0.0~100.0% v/v 0.0~-51.0℃ 0.0~80.0℃	±0.3% v/v ±0.5℃ ±0.3℃	33,000円



＜全製品の共通仕様＞

- ・温度補償 : 10~40℃
 - ・電源 : 9Vアルカリ電池 1個約5000回の測定が可能
 - ・サイズ(長さ、幅、厚さ)、重量 : 192×102×67mm、420g
- ※ HI 4020-11(50% Brix検証用ショ糖液)もご用意しています。



「ハンナジャパン」で検索



ハンナ インストルメンツ・ジャパン株式会社

〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬1-6

エム・ベイポイント幕張14F

TEL : 043-216-2601 FAX : 043-216-2602

Email : sales@hanna.co.jp