

咖啡濃度計 口袋型數位式

Digital Pocket Refractometer **PAL-COFFEE(BX/TDS)**



ATAGO

www.atago.net

日本製



規格	PAL-COFFEE(BX/TDS)
測量範圍	Brix 0.00...25.00% TDS 0.00...22.00% 10.0...100.0°C
解析度	Brix/TDS 0.01%, 0.1°C
準確度	Brix ±0.10%, TDS ±0.15% ±1°C
溫度範圍	10...100°C自動補償
樣本需求	0.3ml
防護等級	IP65(絕對防塵/可沖水)

同時測量 TDS 濃度、Brix 屈折度及溫度

PAL-Coffee (BX/TDS) 解析每次沖泡咖啡的 TDS 濃度 / 屈折度，以數字直接顯示濃度 (TDS)；並可透過 Brix(%) 準確計算出“萃取度”(Extraction) 是針對咖啡烹煮、烘豆、精品級達人、咖啡評鑑者必備的工具之一。具耐熱性、自動溫度補償、及可沖洗 IP65 防水功能。



另可付費購買原廠app、記錄咖啡濃度風味及變化曲線 (iPhone限定)

Brix (%) v.s. TDS 濃度和萃取度之關係

咖啡濃度(TDS)代表萃取出固體物質所佔比率，TDS越高咖啡強度(濃度)越高、TDS越低喝起來越淡。此外，根據SCAA(美國精品咖啡協會)與SCAE(歐洲精品咖啡協會)定義之“金杯”(Gold Cup)咖啡比例，還需要考量“Extraction”(萃取度)。透過Brix(%)可計算出：從咖啡豆萃取多少固成份？萃取率過低會犧牲掉層次感，相反萃取率過高，則會產生苦味、澀味、或其它雜味。

煎炸油品質測試儀 總極性化合物/酸價

Frying Oil Monitor **DOM-24**

ATAGO

www.atago.net

日本製

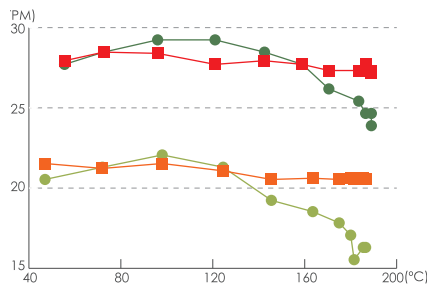
維護飲食安全及健康、插入炸油即可顯示

- 可同時測得 TPM (總極性化合物) 及 AV (酸價)、°C/°F (溫度) 一機具備四種刻度，滿足各種食品業別的測量需求
- 對於較高油溫之準確度，較它牌機種更加優異！能確實反應油質變化、有效節省成本
- 全不鏽鋼本體，可直接置入高溫油炸機，任何人皆可操作
- 免用任何試藥試劑、無消耗性試紙，長期使用節省成本
- 數字直接顯示讀值，另有紅 / 綠 LED 油質狀況指示燈

全不鏽鋼本體具IP67防塵防水，分離式護罩提供精密感測器有效保護，並可單獨拆洗以確保衛生



規格	DOM-24
測量範圍	總極性物質0.5...40.0%(TPM), 酸價0.0...9.9(AV) 0...225°C/32...437°F
解析度	總極性物質0.5%(TPM), 酸價0.1(AV), 1°C/°F
準確度	TPM ±2.0%, AV ±0.2, ±1...2°C/°F
溫度補償	0...225°C自動補償(保證範圍20...200°C)
反應時間	20秒
防護等級	IP67(絕對防塵/防水)
電源供應	鹼性電池AAA x2
尺寸重量	Ø2.2x44cm 400g



79 °C 24.0 %



TPM

油炸食用油 總極性化合物

業界俗稱“TPM”含量超過25%，不符食品衛生管理法第二十條所定「食品良好衛生規範」第八點第七款及第十七款之食品業者自主管理食品之安全衛生管制有關規定，應依食品衛生管理法第三十一條處分

詳情參閱衛署食字第0980461457號