

OSK 23EN104 コーヒー豆水分計 TG pro coffee & cocoa

サンプル圧縮機能を備えた高精度のコーヒー豆およびカカオ豆水分計。コーヒーおよびココアの生産、加工、保管、輸送時の水分計測に最適です。



【主な測定可能対象物】

グリーンコーヒー アラビカ 8% - 30%	アラビカコーヒー 細挽き 2% - 9.5%
グリーンコーヒー ロブスタ 8% - 30%	ロブスタコーヒー 粗挽き 2% - 11.5%
パーチメントコーヒー アラビカ 8% - 39%	ロブスタコーヒー 細挽き 2.5% - 8.5%
ドライコーヒー-チェリー 6% - 21%	焙煎アラビカコーヒー 2% - 9.5%
粗挽きアラビカコーヒー 2% - 10.5%	焙煎ロブスタコーヒー 2% - 9%
カカオ 4% - 20%	



【特徴】

- ・ABS 素材の耐久性と人間工学に基づいたデザイン
- ・ニッケル製測定チャンバー
- ・ポケットサイズ、重量はわずか 520 g
- ・LED バックライト付きグラフィック ディスプレイ
- ・省エネのバックライトで、あらゆる状況で読みやすい
- ・水分、温度、測定平均、修正値、および現在のバッテリー状態を表示します

- ・USBポート ソフトウェアの更新と水分曲線のコンピューターへの転送が可能
- 種子全体の迅速で正確な測定が可能**
- ・標準化された穀物の精度は +/- 0.5%
- ・革新的な 4 点サンプル分析法
- ・定期的な校正は不要

【セット内容】

- ・OSK 23EN104 コーヒー豆水分計 TG pro coffee & cocoa
- ・測定チャンバー用スクイーズキャップ (CR-2032コイン形乾電池3V付き)
- ・輸送用ケース
- ・輸送用ケースを吊り下げるためのベルト
- ・単三アルカリ電池 4 本、1.5V
- ・USB ポート用ゴム製ブラインドストッパー
- ・PC 接続用 USB ケーブル
- ・外箱
- ・取扱説明書



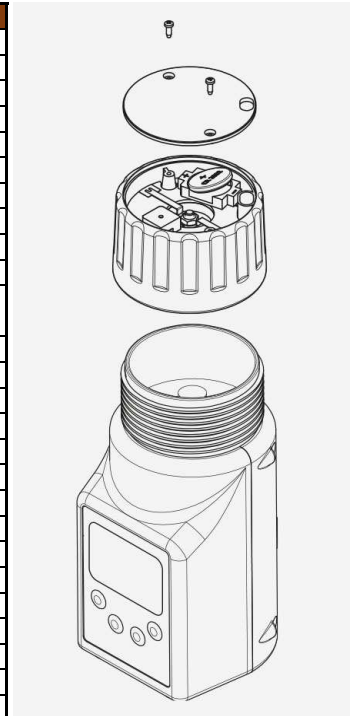
【オプション】

- ・ステンレス製の外部温度プローブ
- ・データ分析用の無料ソフトウェア



【仕様】

型番	OSK 23EN104 TG pro coffee & cocoa
検査可能なサンプルの状態	全粒または挽いたもの (種類による)
用途	コーヒー豆およびカカオ豆
チャンバーへのサンプル投入方法	手動式
サンプルの容量	90ml
温度測定方法	4つの周波数によるインピダンス法
定期的な校正の必要性	なし
測定項目	水分% / 温度℃
計測制御	シングルシステムマイクロコンピュータ
電源	単三形乾電池1.5V×4 + CR-2032コイン形乾電池3V×1 ユーザーの設定により30~72mAh
電池1セットでの連続使用時間の目安	77時間 (バックライトを0%に設定した場合)、 54時間 (バックライトを30%に設定した場合)
低電力モード	現在の充電レベルを表示
ディスプレイ	2インチLED バックライト付きグラフィック LCD
測定分解能	水分 - 0.1%、温度 - 0.1℃
水分測定精度	平均値と校正値による調整による標準穀物の通常的水分範囲において±0.5%
温度測定精度	0℃ ~85℃の範囲で±0.5℃
測定値の修正	可能
外部温度プローブの接続	可能
自動温度補正	可能
最新の測定値から平均値を自動計算	ユーザーの設定により、2~20件の結果から可能
キーボード	メンブレンキーボード (500 万回のクリック耐久性)
ボタン数	4
コネクタ	mini USB
ソフトウェアの更新と温度曲線	可能
デバイスの操作設定メニュー	可能
内部ストレージにデータを保存する	可能
データ転送	mini USB を通して可能
ソフトウェアによるデータ管理	可能
内部メモリ容量	日付と時刻付きの 50,000 件の測定結果、20 個の外部温度プローブを認識
外寸	17 x 7 x 8 cm
重量	520g



OSK オガワ精機株式会社

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-2-9
TEL : 03-3200-0234, FAX : 03-3200-0373
Email : osk.domestic2@dune.ocn.ne.jp

Ver. 1 2025/2/13