

フィッシュアナライザ Type S

魚を傷つけずに
測定できます

標準価格

¥98,000 (税別)



<特長>

- ★全魚種の測定が可能
- ★3ステップの簡単操作
- ★4秒以内に脂肪率と鮮度を表示
- ★付属のアタッチメントで、厚みが3cm以下の小魚も測定可能
- ★オプションでBluetooth無線通信を搭載すれば、無線プリンタで印字が可能



<<付属アタッチメント>>





生産地

- 漁師 ●養殖業 ●産地加工場
- 漁業協同組合 ●産地卸売市場



生産地モード



鮮魚の脂肪をかたん測定

- ★ 魚種を選択せずに脂乗りを5%単位で測定
- ★ 身の締まり具合を「活かり身」「硬直」「完全硬直」の3段階で判定

【新製品】大和製衡フィッシュアナライザ
Type S新製品つかいかた - YouTube



使い方動画をチェック



消費地

- 小売店 ●スーパーマーケット
- 都市卸売市場



消費地モード



鮮魚の鮮度を3段階で測定

- ★ 魚の食べ方の目安を、



の3段階で判定



解凍品を判別

- ★ 冷凍した後に解凍した魚を「解凍品」と表示。
この機能は、冷凍されていないことの証明、もしくは冷凍したことの確認に活用できます。

旭川計量機株式會社

■本社 0166-48-3515
■帯広 0155-28-5215
■函館 0138-83-5385

■札幌 011-879-6255
■釧路 0154-65-5461



弊社HPはこちらから