

■仕様

測定対象	玄米、精米、もみ、乾燥中もみ、大麦、小麦、はだか麦
測定方式	電気抵抗式
測定範囲	玄米：11～20%、精米：11～20%、 もみ：11～30%、乾燥中もみ：11～20%、 大麦：10～30%、小麦：10～30%、 はだか麦：10～20%
測定精度	乾燥法に対する標準誤差で0.5%以下 (水分20%未満の全試料/乾燥中もみ除く)
表示方式	デジタル (LCD、最小表示桁0.1%、バックライト付)
使用温度範囲	0～40℃
温度補正	サーミスタによる自動温度補正
穀温補正	マイコンによる自動穀温補正 (穀温補正の適用は水分20%以下)
電源	1.5V (単3電池) ×4、オートパワーオフ機能付
寸法・質量	164(W)×94(D)×64.5(H)mm、0.44Kg
付属品	試料皿×2、掃除用ブラシ、ピンセット付スプーン、 もみすり器「TR-130」、電池 (単3) ×4、 キャリングケース、取扱説明書

■本体と付属品



■関連製品

□ もみすり器 TR-130



- ◇ もみがらと、玄米を分離して排出。
- ◇ もみすり効率の良いスパイラルロールを採用。
- ◇ 消耗したロールの交換が簡単。
- ◇ 米麦水分計ライスタf (平成23年モデルからの)の付属品を商品化。

□ 電動もみすり器 TR-250



- ◇ もみを約60秒で20gの玄米試料に。
- ◇ もみがらと玄米は別々のケースへ分離。
- ◇ 試料投入口カバーで試料の飛び出しを防止。
- ◇ 消耗したロールの交換が簡単。

□ 小型精米器パーレスト



- ◇ 玄米を約30秒でとう精。オプションで大麦や酒米にも対応。
- ◇ 試料飛散やモーター過負荷の防止機能搭載。
- ◇ 水分測定用だけでなく、虫・熱・カビ・細菌等による着色粒検査でも活躍。
- ◇ オプションのタイマーで待ち時間なし。



株式会社ケツト科学研究所

sales@kett.co.jp
http://www.kett.co.jp/

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 〒143-8507
☎03-3776-1118 ☎03-3772-3001

大阪支店 大阪市東淀川区東中島4-4-10 〒533-0033
☎06-6323-4581 ☎06-6323-4585

札幌営業所 札幌市西区八軒一条西3-1-1 〒063-0841
☎011-611-9441 ☎011-631-9866

仙台営業所 〒980-0802
仙台市青葉区二日町2-15 二日町鹿島ビル
☎022-215-6806 ☎022-215-6809

名古屋営業所 〒450-0002
名古屋市中村区名駅5-6-18 伊原ビル
☎052-551-2629 ☎052-561-5677

九州営業所 佐賀県鳥栖市東町1-1020-2 〒841-0035
☎0942-84-9011 ☎0942-84-9012

ご用命は



この印刷物は環境への配慮から「植物油インキ」と「再生紙」を使用しています。

製品改良のため、仕様や外観の一部を予告なく変更することがあります。また、製品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。
2007-0K-0401_S-000



SCIENCE OF SENSING
測定器のケツトです。



水分計
穀類水分計

米麦水分計
ライスタf



米麦水分計の代名詞
ケツトのライスタ

米麦水分計 ライスタ f

現在大好評いただいている米麦水分計ライスタfが、このたびリニューアルいたしました。

私たちケツト科学研究所は、わが国で初めて米麦水分計を実用化し、普及に努めてまいりました。ライスタシリーズは、1961(昭和36)年発売の初代ライスタから数多くのモデルを経てライスタfに至り、その系譜は日本の小型米麦水分計の歴史と言っても過言ではありません。おかげさまで今日では「ケツト」と言えば米麦水分計そのものを示す代名詞となりました。

今回のリニューアルでは、従来の白いライスタfをあらゆる角度から再検討しています。改良すべき点は改良し、継承すべき点は継承し、測定器としての信頼性と使い勝手の向上を図ることで、新たな若草色のライスタfとして生まれ変わりました。

信頼性はそのままに、常に進化を目指す。

それがケツトのライスタです。

●ユニバーサルデザイン

従来のライスタfに比べ、表示部と押しボタンが見やすくなりました。ボタンは、電源・選択・平均・測定に分かれた機能別になっており、操作が分かりやすく誰にでも使いやすいユニバーサルデザインです。

●保持しやすく、使いやすい本体と粉碎ハンドル

本体を保持する位置に滑り止めグリップを、また粉碎ハンドルもラバーコーティングされ使いやすくなっています。

●平均水分表示

測定後、平均ボタンを押せば測定回数と平均水分を表示します。数回の測定で、より正確な水分が把握できます。

●7種の測定対象

米だけでなく、もみや麦類も正確に水分測定できます。選択ボタン一つで切り替えられます。



ライスタ史上最高の使いやすさ。
新しくなった若草色のライスタf

■ライスタfの操作はとても簡単です。



電源を入れると全表示の後、器械温度が表示され、その後測定待ちの状態になります。

選択ボタンを押し、測定したい試料を選びます。

測定部に試料を入れ、一気に粉碎します。

測定ボタンを押すと、水分値が表示されます。

平均ボタンで測定回数と平均値が表示されます。

●自動温度補正、自動穀温補正機能

水分計と環境、または試料との温度差は、測定誤差の要因になります。二重の温度補正機能が自動的にはたります。

●すぐに使えるオールインワン・セット

水分測定に必要なすべてが、丈夫なキャリングケースに納められています。サッと用意し、すぐに使うことができます。



キャリングケースもリニューアル。ブラシ・ピンセットの出し入れが簡単になりました。

●万全のアフターサービス体制

ケツトのライスタは、アフターサービス体制が確立しています。機械や水分計は使用前の点検と調整が必要です。特に水分計は見た目だけでは、正しい水分が測定できるかどうか分かりません。このためケツトは毎年、全国規模でアフターサービスの点検調整を行い、点検済みのライスタには下のような検定証を貼っています。詳細はお近くのJAなどにお尋ねください。



■ライスタを使えば安心です。

乾燥の最終確認は、ライスタによる水分測定が必要です。乾燥機の自動停止装置が、もみの水分状態で制御されている場合、もみと実際の玄米水分とが異なり、過乾燥や未乾燥になることが広く知られています。水分の最終確認はライスタで測定することをおすすめします。