

Introduciendo Productos Relacionados



Recomendado
Despliega la lectura en 3 segundos.
¡Es muy obvio!!

¡También puede medir Baume de Kansui!

Refractómetro de Bolsillo para Ramen & Medidor de Baume para Kansui PAL-96S Cat.No.4496

	Concentración de sopa de ramen	Baume para Kansui
Rango de Medición	0.0 a 53.0%	0.0 a 9.9°
Resolución	0.1%, Temperatura 0.1°C	0.1°, Temperatura 0.1°C
Exactitud de la Medición	±0.2%, Temperatura ±1°C	±0.3°, Temperatura ±1°C
Rango de Temperatura	10 a 100°C (ATC)	

Accesorio estándar: MAGIC™

¡También puede medir Baume de Kansui!



MASTER-Ramen alpha

Refractómetro para Ramen MASTER-Ramen alpha Cat.No.2651 (ATC y Resistente al Agua)

Refractómetro para Ramen MASTER-Ramen M Cat.No.2653

	MASTER-Ramen alpha	MASTER-Ramen M
Rango de Medición	[1] Sopa de Ramen 0.0 a 33.0%, Escala Mínima 0.5% [2] Baume para Kansui 0.0 a 10.0°, Escala Mínima 0.5°	
Exactitud de la Medición	[1] ±0.25%, * ±0.1% [2] ±0.5°, * ±0.25° (10 a 30°C)	
Dimensiones y Peso	3.2x3.4x16.8cm, 90g	

* Repetibilidad



PAL-Ramen & PAL-Easy SALT
(2 unidades)

Ramen Meister Set (El Combo Ideal) Cat.No.4003

	PAL-Ramen	PAL-Easy SALT
Rango de Medición	0.0 a 53.0%	Concentración de sal 0.00 a 10.0% (g/100g)
Resolución	0.1%, Temperatura 0.1°C	0.01% (0.00 a 2.99%) 0.1% (3.0 a 10.0%)
Exactitud de la Medición	±0.2%, Temperatura ±1°C	Valor en pantalla ±0.05% (0.00 a 0.99%) Precisión relativa ±5% (1.00 a 10.0%)
Rango de Temperatura	10 a 100°C (ATC)	5 a 100°C
Temperatura Ambiente	10 a 40°C	10 a 40°C

* Comprar PAL-Easy SALT solo es también posible.

ATC= Compensación Automática de Temperatura

Método de medición 3 Sencillos pasos

PAL

- Colocar gotas de la sopa de Ramen
- Presionar el botón de Start
- El resultado aparecerá en la pantalla LCD

MASTER

- Aplicar gotas de la sopa de Ramen
- Verifique los resultados después de cerrar la tapa
- Lea el resultado de la escala

Recomendaciones ¡No mas variación!

La muestra a alta temperatura se estabilizará en 30 segundos.

Si la sopa contiene aceite, se pueden llevar a cabo mediciones estables al colocar la muestra y revolver con la punta de un palillo, de allí presionar START.

Si usted piensa que el valor reciente no es estable con el medidor de sal, puede ser que el electrodo se encuentre sucio. Al dejar agua por 30 minutos esto ablandará cualquier residuo.

Conveniente y útil para medir

Consistencia en el sabor de la sopa día a día | El sabor de la sopa es controlado midiendo el peso, el sabor y estofado. Cuando la temperatura es controlada, el mejor sabor es obtenido.

Para medir carne y el caldo de hueso <Para pollo / res / cerdo>

Concentración 0.3%

Inicio

Concentración 2.0%

Medio

Concentración 3.5%

Sacar los ingredientes del caldo

Concentración 4.5%

Final

- Controlar la concentración cuando se mezclan salsas de chashu y soya
- Controla la concentración cuando se diluye o se guisa las sopas pre empaquetadas para franquicias y restaurantes
- Duplica el sabor cuando se crea un nuevo menú

Otro

- Investigación de sopa para guro del ramen

Todos los productos ATAGO son diseñados y fabricados en Japón.

ATAGO CO.,LTD.
http://www.atago.net/ overseas@atago.net

Headquarters: The Front Tower Shiba Koen, 23rd Floor
2-6-3 Shiba-koen, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japan
TEL : 81-3-3431-1943 FAX : 81-3-3431-1945

HACCP GMP GLP
Todos los productos ATAGO cumplen con los estándares HACCP, GMP y GLP

- ATAGO U.S.A., Inc.** TEL : 1-425-637-2107 customerservice@atago-usa.com
- ATAGO INDIA Instruments Pvt. Ltd.** TEL : 91-22-28544915, 40713232 customerservice@atago-india.com
- ATAGO THAILAND Co.,Ltd.** TEL : 66-21948727-9 customerservice@atago-thailand.com
- ATAGO BRASIL Ltda.** TEL : 55 16 3913-8400 customerservice@atago-brasil.com
- ATAGO ITALIA s.r.l.** TEL : 39 02 36557267 customerservice@atago-italia.com
- ATAGO CHINA Guangzhou Co.,Ltd.** TEL : 86-20-38108256 info@atago-china.com
- ATAGO RUSSIA Ltd.** TEL : 7-812-777-96-96 info@atago-russia.com
- ATAGO NIGERIA Scientific Co.,Ltd.** TEL : 234-707-558-1552 atagonigeria@atago.net

* Las especificaciones y el aspecto están sujetos a cambios sin previo aviso.

Copyright © 2017 ATAGO CO., LTD. All rights reserved. [ESV.01] 1711K

Proyecto de Colaboración con Restaurantes Famosos de Ramen

¡Medidores de Brix son ampliamente utilizados en **restaurantes de Ramen!**

Versión de Tokio

Restaurantes Famosos de Ramen

Medidor de Brix

ATAGO

Concentración de Brix en sopas para controlar el porcentaje de sal

MASTER x PAL
Refractómetro para Ramen

Duplica una sopa consistente
Confirma la concentración de la sopa visualmente

Tranquilidad al reducir la cantidad
Mantén un sabor constante con un control en la concentración

Proteja el sabor único de su franquicia
Un sabor constante en las diferentes locaciones



Japanese Soba Noodles 蕎麦 – Tsuta –

Es lo que más deseaba. Usualmente lo utilizo para medir la concentración de sal en Tare (salsa de acompañamiento).



Propietario: Mr. Yuki Onishi

En nuestro negocio, continuamos desarrollando el sabor ideal en Tare (salsa de acompañamiento) todos los días. El salinómetro de Atago puede medir fácilmente y de forma rápida. Es algo que siempre deseé estudiar y probar, el sabor de Tare (salsa de acompañamiento).



¡El contenido de sal en Tare (salsa de acompañamiento) es mejorada día a día!



shop data

Nombre de empresa: Japanese Soba Noodles 蕎麦
– Soda Japonesa Noodles Tsuta –
Dirección: 1F, Plateau-Saka, 1-14-1, Sugamo, Toshima-ku, Tokio, 170-0002, Japón
Modelo utilizado: Ramen Meister Set

饗 くら 崙 – Motenashi Kuroki –

Los medidores de sal son esenciales para crear el sabor Kuroki.



Propietario: Mr. Naoto Kuroki

Kuroki tiene alta calidad de sal y caldo de dashi.



Kuroki tiene altos niveles de sal y caldo de dashi. El nivel de sal puede variar mientras el caldo se elabora usando ingredientes naturales. Kuroki utiliza medidores de sal para asegurarse de la consistencia del caldo: manteniendo así el balance de la sal de los ingredientes naturales y la sal que es agregada.

shop data

Nombre de empresa: 饗 くら 崙 – Motenashi Kuroki –
Dirección: 1F, Yonren Bld. 3 goukan, 2-15, Kandaizumicho, Chiyoda-ku, Tokio, 101-0024, Japón
Modelo utilizado: Ramen Meister Set



ソラノイロ – Soranoiro –

Independientemente de quién cocine el mismo sabor es creado una y otra vez.



Propietario: Mr. Chihiro Miyazaki

También funciona con sopas espesas, y de mucha concentración en el sabor.



El Brix y contenidos de sal son sutilmente ajustados, conforme a los cambios de temporada de cada año.

Nuestro restaurante usa el equipo ATAGO PAL para medir Brix y contenido de sal, la unidad PAL es muy fácil de utilizar, permitiendo sabores consistentes en cada orden, la unidad PAL está integrada en todos nuestros restaurantes.

shop data

Nombre de empresa: ソラノイロ 本店
– La sopa Japonesa de fideos Soranoiro de estilo libre –
Dirección: 1-3-10, Hirakawacho, Chiyoda-ku, Tokio, 102-0093, Japón
Modelo utilizado: PAL-96S, PAL-sio



Restaurante Gourmet Ramen

¿Cuál es la concentración de la Sopa de Ramen en grados Brix?

Es la suma de todos el Tare (salsa) y los extractos (umami) de ingredientes que están presentes en la sopa de ramen!

* El porcentaje del material disuelto en 100 g es expresado como porcentaje.

魚雷 – Gyorai –

La calidad del caldo de bonito. Las medidas de sal y Brix son impecables en mantener el delicado sabor del caldo.



Propietario: Mr. Kenji Tsukada

La delicadeza en la calidad de los sabores de la sopa Karebushi se mantiene.



Nuestra sopa está hecha combinando caldos de carne y comida de mar con Karebushi, usando escamas tradicionales. El medidor de sal ATAGO es usado para mantener la consistencia de este delicado sabor. El sabor se expresa en valores numéricos permitiéndonos proveer la sopa a nuestros clientes con altos estándares de calidad.

shop data

Nombre de empresa: 本枯中華そば 魚雷
– Hongare Chuka Soba Gyorai –
Dirección: Arusion bunkyou koishikawa102, 1-8-6, Koishikawa, Bunkyo-ku, Tokio, 112-0002, Japón
Modelo utilizado: PAL-ES1 (Modelo successor: PAL-Easy SALT)



青葉 – Aoba –

Brix es medido diariamente para prevenir cambios en el sabor, el chef agrega la ciencia de los refractómetros a su experiencia e intuición.



Diariamente las medidas son cruciales para evitar inconsistencia en el sabor a causa de la condición del chef.

Para mantener el sabor constante, nuestros restaurantes usan métodos científicos. El refractómetro ATAGO para Ramen suplementa la experiencia del chef y su intuición. Las condiciones del chef afectan el sabor. Para proveer consistencia en el sabor para los clientes, nosotros usamos los refractómetros ATAGO para revisar los grados Brix y la sal en la sopa diariamente.

shop data

Nombre de empresa: 青葉 中野本店 – Aoba Nakano –
Dirección: 5-58-1, Nakano, Nakano-ku, Tokio, 164-0001, Japón
Modelo utilizado: PAL-ES1 (Modelo successor: PAL-Easy SALT)



大勝軒 – Taishouken –

Medir Brix es importante para conservar la pasión y sabor creada por generaciones pasadas.



Propietario: Mr. Toshihiko Iino



Todos los diferentes tipos de sopa son medidos para control de calidad.

El refractómetro ATAGO de bolsillo para medir Sopa de Ramen es muy conveniente y fácil de usar, las medidas pueden ser usadas para perfiles de sabor, sin cambiar el sabor creado por generaciones pasadas.

shop data

Nombre de empresa: 東池袋 大勝軒
– Taishouken Higashi Ikebukuro –
Dirección: 2-42-8, Minamiikebukuro, Toshima-ku, Tokio, 171-0022, Japón
Modelo utilizado: PAL-96S

