NEW MODEL

Yamato

魚用品質状態判別装置

Fish Analyzer™ Type S

魚の鮮度をかんたんに判定する新型フィッシュアナライザ！

Fish Analyzer™ Type S DFA10
（ほぼ原寸大）

おしらせ
■3/17 ～ Yamato ウェブサイトにてウェビナーを公開いたします

売 場 改 革

- ☑魚離れを防ぎたい
- ☑良質な魚の差別化をしたい
- ☑魚価を上げたい
- ☑消費者の目利きの手助けをしたい
- ☑魚売場を活気づけたい
- ☑魚をおいしく食べてほしい

写真は株式会社オークネット様が関東のスーパーマーケットでトライアル展開している「港町のごちそう」のコーナーです。

■Fish Analyzer™ Type S の機能

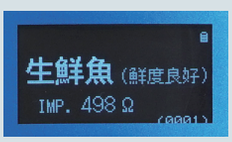
おしらせ
■3/17 ～ Yamato ウェブサイトにてウェビナーを公開いたします

鮮魚の脂肪をかんたん測定 ～生産地モード～

魚種を選択せずに脂乗りを 5%単位で測定できます。また活魚を締めた後の身の締まり具合が「活かり身」「硬直」「完全硬直」の３段階で判定されます。

鮮魚の鮮度を３段階で判定 ～消費地モード～

魚の食べ方の目安が「生鮮魚（鮮度良好）」「鮮魚（一般鮮度）」「熟成（調理向き）」の３段階で判定されます。同時に判定のもととなる IMP（インピーダンス）を測定することができます。



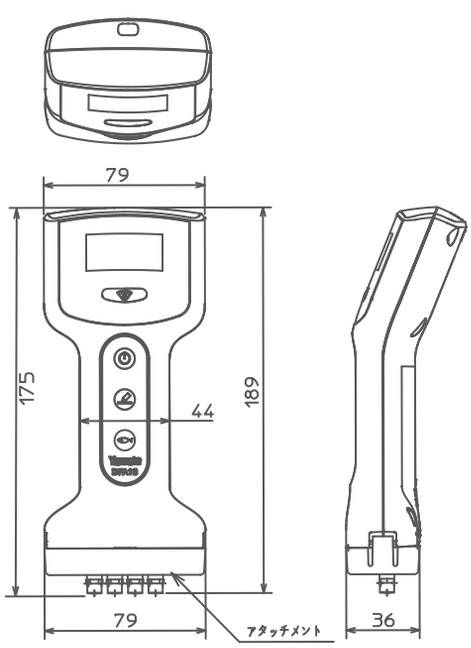
解凍品を判別 ～鮮魚の証明に～

冷凍した後に解凍した魚を「解凍品」と表示します。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。

■製品仕様

商品名	FishAnalyzer Type S
型式	DFA10
測定方式	生体電気インピーダンス法（4電極式）
計測波長	5,20,50,100kHz
計測時間	約4秒
表示方式	有機ＥＬ（バックライト付き）
モード選択	生産地モード、消費地モード
脂肪率判定	5%単位
身質判定	３段階表示（活かり身、硬直、完全硬直）
鮮度判定	３段階表示（生鮮魚、鮮魚、熟成）
その他機能	解凍品表示機能、オートオフ機能、自動消灯機能、測定結果記憶機能
外観寸法/自重	(W)79mm×(D)36mm×(H)189mm／約220g (乾電池、アタッチメント込み)
材質/防塵防水保護等級	ケース：ABS樹脂、電極：SUS304／IP65準拠
使用温度範囲	-10℃～+40℃、85% R.H.以下（内部結露無きこと）
定格電圧	単3形乾電池2本（付属）、DC3V
電池寿命	連続測定15,000回以上（アルカリ乾電池使用時）
外部出力	Bluetooth™無線プリンタ(オプション対応)
備品	小電極アタッチメント
定価(税抜)	¥98,000

■外観寸法



信頼・技術・創造
大和製衡株式会社

本 社 営 業　〒673-8688 兵庫県明石市茶園場町5番22号　TEL.078-918-6540
東日本支店　〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目22番5号　KDX浜松町センタービル4階　TEL.03-5776-3123
中日本支店　〒460-0008 名古屋市中区栄5丁目27番14号　朝日生命名古屋栄ビル5階　TEL.052-238-5731
北関東オフィス　〒350-0822 埼玉県川越市大字山田1888番地1　TEL.049-215-3122
千葉営業所　〒264-0025 千葉市若葉区都賀4丁目8番18号　ショー・エム都賀1階　TEL.043-214-3920
九州営業所　〒810-0044 福岡市中央区六本松2丁目12番25号　ベルヴィ六本松6階　TEL.092-577-1591
営業時間外緊急技術相談窓口　TEL.078-918-6168
URL: www.yamato-scale.co.jp

CAT.NO.C0370JA01A00　21022000Ne