

# 冻干水果水分仪校准方法/标准

产品名称	冻干水果水分仪校准方法/标准
公司名称	深圳冠亚进出口贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:冠亚水分仪 型号:CS-001系列 产地:深圳南山区
公司地址	深圳市南山区粤海街道科技园科技中一路创业印章大厦西二层208
联系电话	13728763884

## 产品详情

冻干水果水分仪应用范围：

冠亚技术CS-001系列冻干水果水分仪校准方法/标准可以广泛应用到可以检测各种冻干果蔬水分、冻干蔬菜干水分、冻干水果干水分、冻干草莓粒水分、冻干水果水分、冻干香蕉水分、冻干榴莲水分、冻干黄桃水分、冻干蓝莓水分、冻干火龙果水分、冻干雪梨水分、干果水分、苹果片水分、脱水蔬菜水分、脱水胡萝卜水分、脱水蒜片水分、脱水香葱水分、冻干榴莲水分、坚果水分、干果水分、红枣水分、枸杞水分等样品的水份检测。

冻干水果水分仪工作原理：

冠亚技术CS-001系列冻干水果水分仪校准方法/标准可用来测量任何物质中的水分含量，仪器根据热解重量原理，测试开始，水分测定仪测定样品重量，然后样品由内置的卤素干燥装置和水分蒸发器快速加热，在干燥过程中，仪器连续测定样品重量并显示丢失的水分。干燥结束时，显示水分含量或者干燥物质含量作为，结果在实际的应用中，重要的因此加热的速度，与常规的红外加热或者烘箱相比，例如卤素干燥装置在达到加热功率时候所需的时间短，同时，此仪器还可以使用高温，这是另一种缩短干燥时间的因素，样品材质的均匀加热可确保良好的干燥结果允许使用少量的样品。

冻干水果水分仪技术参数：

- 1、称重范围：0.01g-180.00g
- 2、水分测定范围：0.01%-99.99%
- 3、固含量测定范围：100-0.01%
- 4、：一种工业产品的水分检测设备

- 5、测试模式：快速
- 6、称重系统：MRH
- 7、样品质量：0.01g
- 8、加热温度范围：环境温度-229.9

温度精度:0.1

温度精度误差：±0.5

- 9、加热源：分子源
- 10、水分/固含量精度：0.01%
- 11、显示：彩色7寸液晶触摸屏
- 12、温度窗口：实时显示当下环境温度

环境温度精度误差：±0.5

- 13、砝码:F1级别

- 14、通讯接口（选配）：

1.RS232（打印） 2.USB（上层分析软件）

- 15、样品盘：标准

- 16、显示参数：

水分值(%),干重(%),当前温度(分辨率0.1),设定温度(分辨率0.1),当前重量(g),初始重量(g),测试时间(S),判别时间(S);日期(年、月、日);时间(小时、分、秒)

- 17、操作模式：全屏幕触控式

- 18、校准模式：外校

- 19、试样温度：-40 - 50 ;

- 20、工作环境温度：5 - 50 ;相对湿度： 80%R ;

- 21、净重:4.5Kg

冠亚7寸液晶触摸屏CS-001系列冻干水果水分仪校准方法/标准在极短时间内达到的加热功率，操作简单，测试准确，显示部分7寸液晶屏显示，示值清晰可见，分别可显示水分值，干重值，样品初值，终值，测定时间，温度初值，终值等数据，并具有与计算机，打印机连接功能，一般的产品几分钟就可以测试出结果。

体积小，重量轻，结构简单。

精度高，采用进口传感器确保称重精度准确度

不受环境，湿度影响，无需辅助设备

操作简单，无需安装调试培训

效率高、速度快，整体操作不超过10分钟

全新款七寸液晶触摸屏操作，数据查阅方便。

标配RS232通讯接口-方便连接打印机、电脑和其他外围设备、符合FDA/HACCP格式要求

冠亚特制加热光源可直接从物质内部加热，大大缩短了烘干时间，而且还具有加热均匀、清洁、效率高、节约能源。