

# 冻干蓝莓水分测试仪调试方法/使用原理

产品名称	冻干蓝莓水分测试仪调试方法/使用原理
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

冻干蓝莓水分测试仪应用范围：

深圳冠亚技术CS-001系列冻干蓝莓水分测试仪调试方法/使用原理可以广泛应用到可以检测各种冻干果蔬片水分、冻干蔬菜干水分、冻干水果干水分、冻干草莓粒水分、冻干水果片水分、冻干香蕉片水分、冻干榴莲片水分、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、坚果水分、红枣水分、枸杞水分等样品的水份检测。

冻干蓝莓水分测试仪工作原理：

《冠亚技术》7寸液晶触摸屏CS-001系列冻干蓝莓水分测试仪调试方法/使用原理由深圳市冠亚技术科技有限公司冠亚技术产品，能够快速测定浆料、粉末、膏状，纤维，片材、颗粒等用来测量任何物料中各种形态样品的水分含量，仪器根据热解重量原理，在水分快速检测领域中不仅提供一种快速烘干结构的水分仪，并取得一种新型水分仪加热处理系统设备证书。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。显示部分采用了高分辨率的7寸液晶大屏幕，可直接通过全屏触控的模式在液晶屏上直接进行测试参数、条件设定等，实现了无需人员培训，人员看护、维护实验过程，高科技自动模式；看说明书或者产品操作流程即可全面掌握并操作，同时根据说明书上的提示，即可简单处理设备工作中出现的各类现象。

冻干蓝莓水分测试仪技术参数：

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：

冻干蓝莓水分测试仪使用方法：

- 1、开机：安装相关的配件，连接好电源线，打开仪器后部的电源开关，屏幕几秒钟后自动跳转到设置“温度”页面；
- 2、设定温度：按仪器屏幕【+】【-】键设定加热温度和恒重时间，加热时间为自动，结果表示方式为0-99.99%；单点为微调，长按为快速调节；
- 3、校准：点击【下一步】进入到校准界面，样品盘空置的情况下，放入20g砝码，看是否是20.00g；若不是，按“校准”键，仪器自动校准到20.00g,则校准完成；
- 4、取样：取样到样品盘，仪器自动显示样品重量，取出样品盘将样品均匀铺于盘上，再放回样品室；
- 5、测试中：取好样品后按“开始测试”键，仪器自动测试，显示屏右下角显示“测试中”，待完成干燥后，显示屏上有提示“测试结束”字眼提示；
- 6、测试结束：读取显示屏上水分含量%数字，如选配有打印机功能的状况下，可自动打印出水分含量；
- 7、下组实验：清理样品盘，待温度下降到接近室温后再次取样到样品盘进行下组试验。