

科洛亚大米水分测定仪

产品名称	科洛亚大米水分测定仪
公司名称	泰州市南威仪器仪表有限公司
价格	.00/个
规格参数	显示方式:7寸触摸屏显示 水分可读精度:0.01% 产地:江苏泰州
公司地址	泰州市姜堰区罗塘街道东方巴黎城香榭丽宫19幢附105室
联系电话	15961087798

产品详情

科洛亚大米水分测定仪是一种新型测量大米水分的仪器，在快速的高温下使样品干燥还能保证数值的准确度。广发应用于稻谷、糙米、或半成品大米为原料加工的食用商品大米等。按照国家对大米加工成的生产要求标准，也就是GB1354-2009的标准，普通大米和优质大米产成水分不能超过 14.55%-15.5%。说卖水稻的时候测试稻谷的含水量是18%。对于加工厂来说，稻谷水分是过高了。

稻谷水分过高带来的影响

稻谷水分过高，加工出大米水分也会过高，过高的水分对大米的黏度和硬度都会产生影响。特别是东北大米的特点是口感劲道、俗称有咬头，饭凉不会生的特点，在水分高的情况下，大米口感会下降。

稻谷水分过高，在生产加工过程中容易出现使精米机发生“烩篦子”的现象，容易堵塞加工机器筛孔，增加机器动力消耗，同时也使得加工出米率变低。

稻谷水分过高，生产出的大米水分也会过高。水分过高的产品产品在运输中容易发生霉变，特别是在南方的梅雨季节大米会出现变黑和霉变斑点。

科洛亚大米水分测定仪的特点

加热方式：特制环形加热光源

称重传感器:德国HBM传感器

测试模式：自动、定时、手动

显示屏幕：7寸触控显示屏

界面显示：水分%、固含量%、水分曲线、重量曲线、温度曲线、测试时长、恒重时间、测定模式、设定温度、测定温度、重量初值、重量终值

储存历史：存储50组测试数据（可扩展）

选购：打印机、粉碎机

科洛亚大米水分测定仪使用方法

打开仪器盖子，组装好仪器的配件，连接电源，打开开关仪器开机

校准：样品盘在空置的情况下放入100g砝码，看是否是100g,若不是进行校准即可

设定温度：点击设置，进入设置界面，出现加热模式、温度设定、时间、停机模式三种模式，按上调、下调键调节自己需要的模式进行测量，一般出厂都已经设置自动模式，标准加热、温度120

样品测试：取样到样品盘，尽量均匀铺在样品盘，然后盖上仪器盖子，点击启动，仪器自动工作

测试结束：仪器当中样品水分读取完毕后，仪器发出警报声，提醒工作人员，并自动停机，显示样品水分百分比，按转换键可自由切换干重百分比，干重余量

下组实验：清理样品盘，等仪器温度降到50，即可测量下一个样品

科洛亚大米水分测定仪参数

1、产品型号：触摸屏卤素水分测定仪

- 2、显示屏幕：7寸全彩触控屏
- 3、水分可读精度：0.01%
- 4、水分测定范围:0~100.00%
- 5、称重精度：0.001g
- 6、称重系统：德国HBM传感器
- 7、称量：120g
- 8、定时时间范围:1-360min(可扩展)
- 9、试样盘尺寸:直径100mm
- 10、加热温度范围：环境温度-220
- 11、加热源：特制环形加热光源
- 12、通讯接口:标准RS232接口 USB接口，具有与计算机打印机连接功能。
- 13、温度显示：实时显示样品测定温度
- 14、使用温度：5 ~35
- 15、显示语言:中英文切换
- 16、数据存储:存储近50组测量数据(可扩展)
- 17、测试模式:自动、定时、手动、阶段
- 18、显示参数12种:水分%、固含量%、水分曲线、重量曲线、温度曲线、测试时长、恒重时间、测定模式、设定温度、测定温度、重量初值、重量终值
- 19、显示曲线:同时显示三条测试曲线(包括水分M、重量W、温度T)
- 20、外形尺寸：390mm × 220mm × 215mm
- 21、仪器净重:3.705kg