

科洛亚肉干水分测定仪

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 科洛亚肉干水分测定仪 |
| 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

科洛亚肉干分测定仪是一种新型测量肉干水分的仪器，在快速的高温下使样品干燥还能保证数值的准确度，广泛使用于需要快速测定水分的行业，如猪肉，牛肉，鱼肉，鸭肉，羊肉，牛肉，鸡肉冷冻肉，等日常生活中人们常食用的鲜肉或者脱水过后的肉。

肉干水分检测的重要性

肉干制品又称肉脱水干制品，是牛肉经过预加工后利用自然或人工的方法脱出肉中一定量的水分，将其水分活度降低到微生物难以利用的程度而制成的一类熟肉制品。肉类等易腐食品的脱水干制，既是一种贮藏手段，也是一种加工方法，对于不同类别的干肉制品来说，脱水干制可能是其主要的加工过程，也可能只是整个加工工艺过程中的一个环节。肉品中含水量一般高达70%，经脱水干制后，不仅极大地缩小了产品的体积，而且可以使肉品中水分含量降低到6%~20%。

科洛亚大豆水分测定仪的特点

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

科洛亚大豆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

科洛亚大豆水分测定仪参数

- 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