

科洛亚方便面水分测定仪

产品名称	科洛亚方便面水分测定仪
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

科洛亚方便面水分测定仪是一种新型测量方便面水分的仪器，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，如挂面、面条、方便面、面制品、面筋、面粉中的水分含量。

方便面都需要检测那些指标

面饼做为泡面的关键构成部分其一，一直以来遭受人民群众和相关检测中心的主要关注。通常情况下，泡面面饼的检验少不了3个内容：含水量检验、棕榈油酸度检验、磷酸盐含水量检验。

方便面检测水分的重要性是什么

食物之所以会腐烂，根本原因是气体中微生物具备浸蚀功能，浸蚀的产生另外须要水分含量。针对泡面来讲，不管是不是选用油炸的方式，面饼在制做的全过程中，都是尽量的除去这其中的水分含量，以实现长期性储存的目地，另外也防止添加剂的应用。泡面面饼中水分含量的含水量，从某种意义上讲决定了面饼的产品质量。

科洛亚方便面水分测定仪的特点

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

科洛亚方便面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

科洛亚方便面水分测定仪参数

- 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

nw18822-04-17