

科洛亚糖果水分测定仪

产品名称	科洛亚糖果水分测定仪
公司名称	泰州市南威仪器仪表有限公司
价格	6800.00/台
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

科洛亚糖果水分测定仪是一种新型测量塑料水分的仪器，在快速的高温下使样品干燥还能保证数值的准确度，可广泛应用于各个糖果行业水分监控及院校科研等领域，比如硬质糖果水分、硬糖水分、酒心糖水分、咖啡糖水分、软糖水分、奶糖水分、口香糖水分、泡泡糖水分、夹心糖水分、薄荷糖水分、太妃糖水分、棉花糖水分、酥制糖果水分、焦香糖果水分、凝胶糖果水分、奶糖糖果水分、胶基糖果水分、充气糖果水分、压片糖果水分、流质糖果水分、膜片糖果水分、花式糖果水分、等水分检测。

糖果水分过高对糖果的影响

糖果中的水分含量直接影响到产品的口感与保质期，是生产中很重要的受控指标。如果糖果保存不当，在湿度较高的空气中，就会大量吸收空气中的水分，经过一定的时间，糖果开始发烊，表面出现粘感，如果继续吸收外界空气中的水分，可使糖果逐渐变为糖水，失去外形。糖果在发烊后，如遇外界空气骤然干燥，一部分糖果吸收的水分会被重新释放，在糖果将他吸收的水分向空气扩散过程中会使糖果表面原来开始融化糖的结晶粒子重又析出，并且进行了规则的排列，在糖果的表面形成一层白色砂层，这砂层叫做返砂。糖果的发烊、返砂程度与原配料中还原物质的多少与其造成的吸水性有关，也与贮存过程中空气的温度有关，是一种物理性变化，影响了糖果的感官性状，它并不会对人体健康产生影响。

科洛亚糖果水分测定仪的特点

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

科洛亚糖果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

科洛亚糖果水分测定仪参数

- 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