

FT630索氏提取自动脂肪仪，食品脂肪仪

产品名称	FT630索氏提取自动脂肪仪，食品脂肪仪
公司名称	广州格丹纳仪器有限公司
价格	1200.00/台
规格参数	品牌:格丹纳 型号: FT630 货期:现货
公司地址	广州市越秀区先烈中路83号凯城华庭大厦八楼801房（仅限办公用途，不可作厂房使用）
联系电话	020-87684303

产品详情

ft630索氏提取自动脂肪仪，格丹纳脂肪测定仪,国产脂肪仪价格，哪有索氏脂肪仪买，索氏自动脂肪仪，食品脂肪仪批发

格丹纳仪器有限公司以打造“做最好用的科学仪器”为使命，为客户提供食品安全、环境监测、材料分析、高端前处理等科学仪器及行业实验室解决方案。格丹纳公司主要供应产品有：n210自动凯氏定氮仪，ft630索氏提取自动脂肪，cxc-06粗纤维测定，ht-300电热，智能石墨消解仪等

格丹纳拥有由业内知名专家教授领衔的高端研发和应用团队，以产品生产、销售、售后和增值服务为一体的行业解决方案模式，专业为客户打造个性化的特色服务。作为行业应用专家，“格丹纳”是实验室和科学仪器最具权威的应用者，也是最了解检测人员需求的方案设计人。

ft630索氏脂肪仪【产品描述】

脂肪测定仪简称脂肪仪，是专门用来测定食品、油脂、饲料、种子、水果、蔬菜、工业品、副产品中脂肪的含量的仪器。脂肪测定仪测出的脂肪为粗脂肪，它是一种复合物质，包括游离脂肪酸、磷脂酯、固醇、芳香油以及叶绿素、胡萝卜素和一些脂溶性维生素。因此有时又被称为粗脂肪测定仪。

粗脂肪广泛存在于饲料、食品、动物组织以及动物排泄物中。饲料品质的判定，食品中营养物质的确定等等操作中，我们都需要用到脂肪测定仪。脂肪测定仪现已被广泛使用，它能够测定含油量在0.5-60 范围内的粮食、饲料、油料及各种脂肪制品中的脂肪含量，应用范围相当广泛。

ft630索氏脂肪仪【产品特点】

自动实现萃取、淋洗、试剂回收

收集瓶与萃取室双加热，萃取速度更快

真正的国标索氏提取法，数据真实

支持经典索氏萃取、索氏热萃取、热萃取连续萃取等多种方法，多功能

基于杠杆原理的萃取室压紧机构，高防泄漏

进口聚四氟乙烯管材，耐有机溶剂

ft630索氏脂肪仪【性能指标】

测定范围：0.1%~100%（与样品有关）

萃取时间：缩短20%~80%

重复性：1%（脂肪含量5%~100%）

控温范围：室温5 ~300

控温精度：±1

ft630索氏脂肪仪【技术参数】

加热功率：1200w

输入电压：ac220v ± 10% 50hz

冷却水压：>0.1mpa

冷却水温：<26

环境温度：10 ~28

通道数：3通道（6通道可选）

ft630索氏脂肪仪【详细说明】

自动实现萃取、淋洗、溶剂回收等核心功能，轻松做实验

实现全程热浸泡萃取，收集瓶与萃取室双加热，萃取速度快，比传统索氏提取法缩短20%~80%提取时间

真正国标索氏提取法，实验数据真实可靠（市面上的半自动脂肪仪不是索氏提取法，只是热浸泡和淋洗）。

支持索氏热萃取法、经典索氏萃取法、热萃取法、连续萃取法等多种萃取方法，功能齐全，有机化学实验好帮手

基于杠杆原理的萃取室压紧机构，可靠性高防泄漏，安全有保障（针对市面自动脂肪仪电机压紧易出问题）

聚四氟乙烯管路，非一般氟橡胶管和硅胶管可比

萃取过程随时可暂停和恢复，灵活操作

加热方式：金属浴加热方式，加热更快，温度更稳定

防腐设计：采用聚四氟乙烯阀芯阀门，进口耐有机溶剂管材，关键部位防腐蚀处理

安全特性：具备冷凝水监控、乙泄露监控和温度异常监控等功能

操作方式：外接控制器，大屏幕显示

萃取程序：全自动程序控制，可保存10个萃取程序

批处理量：3个/批（6个/批可选）

样品量：0.5g ~ 15g

测定范围：0.1% ~ 100%（0.1%与样品有关）

重复性：±1%（脂肪含量5% ~ 100%）

溶剂回收率：85%（自动回收）

萃取时间：缩短20% ~ 80%

萃取室容积：120ml

接收瓶容积：160ml

控温范围：室温+5 ~ 300

控温精度：±1

加热功率：1200w