

盐度计测盐仪 食品厨房盐分检测笔 测高咸度浓咸水 卤水专用

产品名称	盐度计测盐仪 食品厨房盐分检测笔 测高咸度浓咸水 卤水专用
公司名称	深圳市铭霞创贸易有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:否 品牌:白盒包装 型号:中性产品
公司地址	深圳市龙华新区万众生活村12栋1单元401
联系电话	13590183012

产品详情

专用高咸度盐分测试笔：卤水 咸菜 淹菜 腐乳 多功能电子咸淡测试工具

宝贝介绍：

由于电池产品长期不用，会变坏变质而损坏仪器，出厂统一不配电池，购买时如需要搭配，请联系客服。

检测标准:

被测物温度60-80度,测试 2 -10秒钟.(常用咸淡标准,理论:993克的水加盐7克得出0.8-1.0的值)

【功能说明】

探头：测试盐份浓度。7个红色led分别指示盐份浓度为：0.3% (标准适中) 0.6%(1.5倍咸)
0.8%(2倍咸) 1.0% (2.5倍咸) 1.3%(3倍咸) 1.7% (4倍咸)
2.0% (5倍咸)

。1个绿色led作电源指示。on按钮：按下按钮不放，接通电源即可进行测试。松开后停止测试。

使用方法/说明:

【使用说明】

检查盐份测试计探头是否干净，不干净请用中性清洁剂清洗干净。汤料温度在60-80度之间,将探头插入被测物内,约2秒-10秒钟。当感温器检测到相应温度,得出结果为准确.按下盐份测试计on开关，看power指示亮绿色，若不亮则表示电池电压过低，需更换新电池。将盐份测试计探头伸入溶液至少2cm，并距离容器壁至少1cm的距离进行测试，待显示稳定后读出已亮的红灯的最上一个读数，则为检测值。测试完后，将盐份测试计探头部分用中性清洁剂清洗干净

卤水/咸菜腌菜/腐乳/咸蛋,在一定温度下测下品种的咸度记下所测结果指示灯位置,下次测试以此为标准

规格尺寸参数：

【性能规格】

电源输入：4 × 1.5=6v 1r44(ag13) × 4工作电流：max 20ma (led全亮)外型尺寸约：212 × 24.8 × 15.4 (mm)重量：约36克,含电池40g测量范围：0.3% ~ 2.0%适用温度范围: 60 ~ 80 计算公式：盐份含量=总质量 × 浓度

例：如1杯溶液总质量为150g，浓度为0.5% $150g \times 0.5\% = 0.75g$

数量：192pcs 外箱尺寸：61.5*46.5*54.4cm 毛重：15kg 净重：12kg

内盒：290*216*240mm 一内盒 24支

温馨提示/特别说明：

该产品主要检测盐份溶液浓度比对之用（或做糖份溶液浓度对比之用），不可二者想混，因为糖溶液会冲淡盐度，使口味变淡，而测试的结果是二个溶液的叠加值。

每次检测建议在相对温度下进行，水溶液温度在60度以上为佳。

1)出厂不含电池,因为电池长时不用会漏电/生锈/腐蚀仪器2)本仪器的电池适配:ag13纽扣电池.3)电池产品不能走航空,一般快递时间比较慢4)使用后,请放到干燥通风处,长期不使用时,请取出电池.

本产品的加工定制是否，品牌是白盒包装，型号是中性产品，类型是盐份计，显示方式是指示灯，分辨率是AAA，环境温度是60 ~ 80 ()