

豆浆浓度检测仪 食品豆汁测试计 总含量测定

产品名称	豆浆浓度检测仪 食品豆汁测试计 总含量测定
公司名称	杭州创禾环保设备有限公司
价格	268.00/个
规格参数	加工定制:否 类型:棱镜折射仪 品牌:CH
公司地址	杭州市江干区彭埠街道红普路759号汇禾禧福汇5号楼237室
联系电话	86 571 56672118 13868112616

产品详情

本公司为生产厂家直销出口精装型折射仪，量大经销请拨打电话：13615716945或点击旺旺咨询

产品名称：豆汁计

折光仪根据不同浓度的液体具体有不同的折光率,这一原理设计而成,是利用光线测试液体尝试的仪器。

一、特点及用途

折光仪系精密光学仪器,具有使用快速简便测定准确、重量轻、体积小等优点,该仪器能准确测定豆浆中所含糖份的百分浓度和豆汁浓度，用于食品、农业科研等行业。

二、主要技术数据

糖度：0-30%

豆汁：0-25%

仪器尺寸及重量：40*40*200mm²

三、仪器的组成部分

- 1、折光棱镜
- 2、进光板
- 3、基准校正螺丝
- 4、橡胶套
- 5、调节目镜(清晰度)

四、使用方法：

1)将折光棱镜对准光亮方向，调节目镜视度环，直到标线清晰为止；

2)调整基准：测定前首先使标准液(纯净水)、仪器及待测液体基于同一温度。掀开盖板，然后取1~2滴标准液滴于折光棱镜上，并用手轻轻按压盖板得出一条明暗分界线。旋转校准螺栓使目镜视场中的明暗分界线与基准线重合(0%)；蜂蜜专用的除外

注：本光学仪器出厂时已调校好，可直接使用。

3)掀开盖板，用柔软绒布擦净棱镜表面，取1~2滴被测溶液滴于折光棱镜上，盖上盖板轻轻按压，读取明暗分界线的相对刻度，即为被测液体的浓度值及密度值。

4)测量完毕后，直接用潮湿绒布擦去棱镜表面及盖板上的附着物，待干燥后，妥善保存起来。

五、注意事项及维护：

- 1) 使用完毕后，严禁用自来水直接冲洗，避免光学系统管路进水
- 2) 在使用与保养中应轻拿轻放，精心保养，光学零件表面不应碰伤划伤；
- 3) 本仪器应在干燥、无尘、无腐蚀性气体的环境中保存，以免光学零件表面发霉；4) 与被测物接触的棱镜属易耗品，不能修复，请予以理解；
- 5) 用户必须遵守上述使用方法，如造成损坏不在保修范围内，不予以保修。

六、仪器装在专用盒内，附件有 1，说明书；2，螺丝刀；3，吸管；4，绒布。

本产品的加工定制是否，类型是棱镜折射仪，品牌是CH，型号是CH-D25，测量范围是0-25（%），格值是0.1（%），重量是300（g），适用范围是豆浆,豆汁生产浓度检测