

# 智能果酱在线浓度计

产品名称	智能果酱在线浓度计
公司名称	厦门易仕特仪器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区乌石浦二里19号302室
联系电话	15080313675 18050021727

## 产品详情

### 智能果酱在线浓度计

果酱是把水果、糖及酸度调节剂混合后，用超过100 温度熬制而成的凝胶物质，也叫果子酱。制作果酱是长时间保存水果的一种方法。主要用来涂抹于面包或吐司上食用。工业上果酱相关生产过程中密度监测的精密仪器一般是果酱在线浓度计。果酱在线浓度计可以在罐体或者管道上进行安装，根据安装方式的不同可以将其分为三大类：直装式乙醇在线密度计，侧装乙醇在线密度计，弯管式乙醇在线密度计。

### 果酱在线浓度计主要功能和特点：

1. 本液体在线密度计适用于流动或静止液体，适合于管道和罐体安装使用；
2. 采用一体化结构的两线制变送器，无活动部件，维护简单；
3. 连续在线测量液体密度和温度，可直接用于生产过程控制；
4. 双四位数字液晶显示；
5. 温度和密度两参数可同时显示，便于进行行业标密换算；
6. 密度计有几种不同的触液材质；
7. 安装使用方便，插入液体即可显示读数；
8. 简化维修，无需定期清洗；
9. 液体在线密度计校准无需标准参考源、无需实验室校准、无过程中断。

### 果酱在线浓度计技术参数：

输出：4~20mA电流输出，数字信号（HART协议）；

精度：0.001g/cm<sup>3</sup>；

密度量程：0~2g/cm<sup>3</sup>；0~3g/cm<sup>3</sup>；

仪表电源：16~30VDC供电，推荐使用24VDC；

分辨率：0.0005g/cm<sup>3</sup>；

温度量程：0~100；

温度精度：0.2；

环境温度：-10~60；

湿度范围：0~90%。

**果酱在线浓度计工作原理：**

液体在线密度计工作原理：一定高度的液柱产生的压力与该液体的密度成正比。即： $P = \rho gh$  式中： $P$ ——一定高度的液柱产生的压力； $\rho$ ——该液体的密度； $g$ ——测量地重力加速度； $h$ ——液位的高度。根据压力仪表测量的压力值，在测量地重力加速度与液柱的高度已知的条件下，就可以得到被测量液体的密度值。液体在线密度计可广泛应用于火电、化工、化学、稀土、有机合成、漂染加工、金属加工、食品工业、无机药品及有机药品生产、制药行业。【更多在线密度计详情欢迎致电厦门易仕特仪器有限公司黄工：17750585159】