

冷鲜肉水分测量仪

产品名称	冷鲜肉水分测量仪
公司名称	深圳市芬析仪器实业有限公司
价格	.00/台
规格参数	
公司地址	深圳市龙华新区观澜街道观澜荣倡工业园3栋5层
联系电话	0755-32916900 13312922783

产品详情

冷鲜肉水分测量仪用途：CSY-R冷鲜肉水分测量仪

能够快速测定猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等各种畜禽肉中水分含量，在肉类检测领域，测量准确性和测量速度之间的矛盾一直没有解决；针对这一现状深圳市芬析仪器制造有限公司提供一种有烘干法结构的快速肉类水分测定仪器。CSY-

R肉类水分测量仪是我公司自主研发生产的高新技术产品，获得国家发明专利号：ZL201310178317.X 国家实用新型专利号ZL201320262557.3；符合国标《GB 18394-2001 畜禽肉水分限量》检测标准。CSY-R肉类水分测量仪

简化了肉类水分测定的操作步骤，排除人为、环境和湿度的影响，缩短检测时间周期，整个操作时间不超过10分钟，是一种新型的快速测定肉类水分的仪器。可作为市场工商管理部门的一种有效的检测工具，防止不法商贩损害消费者的健康和利益的行为。

深芬仪器生产的CSY-R肉类水分测量仪

发明专利：ZL201310178317.X实用新型专利：ZL201320262557.3外观专利：ZL201430075376.X，该产品被新浪科技、凤凰科技、搜狐新闻、京华时报、环球网科技、

CCYV法制栏目等各大媒体报道，CSY-R肉类水分测量仪

能够快速准确检测注水肉含水率，让注水肉原形毕露。目前该仪器广泛应用于全国各地的工商局、食品监督安全管理局、中央储备肉冷酷、肉制品企业集团公司等。

肉类水分测量仪产品优点：

- (1) 体积小，重量轻，结构简单
- (2) 精度高，电磁力称重传感器确保称重精度准确度

(3) 不受环境，湿度影响，无需辅助设备

(4) 操作简单，无需安装调试培训

(5) 效率高、速度快，整体操作不超过10分钟

(6) 多种分析方式，全自动、定时、半自动满足各种分析方式

(7) 标配RS232通讯接口-方便连接打印机、电脑和其他外围设备、符合FDA/HACCP格式要求

(8) 红外加热方式可直接从物质内部加热，大大缩短了烘干时间，而且还具有加热均匀、清洁、效率高、节约能源。

(9) 肉类水分测量仪专利产品、技术保障（国家发明专利号：ZL201320262557.3）

肉类水分测量仪技术参数：

1、水分测定范围：0.01-100%

2、水分含量可读性：0.01%

3、称重范围：0-30g

4、传感器精度：0.001g

5、称重传感器：电磁力平衡传感器确保称重准确

6、加热温度范围：起始-205

7、加热源：红外线卤素环形灯

8、显示参数：%水分，时间，温度，重量

9、通讯接口：标配RS232通讯接口-方便连接打印机、电脑和其他外围设备、符合FDA/HACCP格式要求

10、电源：220V ± 10%/110V ± 10%(可选)

11、频率：50Hz ± 1Hz/60Hz ± 1Hz(可选)

12、秤盘尺寸(mm)直径110

附录 GB18394-2001 畜禽肉水分限量

《GB 18394-2001 畜禽肉水分限量》规定我国畜禽肉水分含量正常范围如附表1所示。

附表1：畜禽肉水分限量

品种	猪肉	牛肉	羊肉	鸡肉

水分含量	77%	77%	78%	77%
------	-----	-----	-----	-----

核心科技：自主品牌 深芬仪器、中国制造、专利产品、 技术保障 运输保证:优质EPE珍珠棉缓冲材料、牛皮瓦楞纸、免熏蒸木箱满足出口及国内运输要求。 售后保证:仪器免费保修一年,终身维护 值得信赖！

产品通过ISO:9001质量管理体系

产品通过ISO：14001环境管理体系

产品荣获国家自主知识产权专利证书

产品荣获国家自主知识产权计算机软件著作权

快速肉类水分测量仪以上产品介绍均来自专利：

ZL201310178317.X ZL201320262557.3，已申请版权保护。未经我公司授权或者标明出处，任何单位和个人不得转载、复制、剪辑、镜像或用于他用，违者将依法追究责任

冷鲜肉水分测量仪 快速肉类水分测量仪