

楚一测控番茄酱在线分析仪|在线浓度计|在线浓度仪

产品名称	楚一测控番茄酱在线分析仪 在线浓度计 在线浓度仪
公司名称	湖南楚一机电有限公司
价格	1.00/套
规格参数	品牌:楚一测控 型号:CY-520 产地:湖南长沙
公司地址	湖南省长沙市开福区中青路1048号长沙医药健康产业园3栋8楼
联系电话	4000687117 18975873102

产品详情

楚一测控番茄酱在线分析仪|在线浓度计|在线浓度仪

湖南楚一机电有限公司（楚一测控）——溶液浓度在线测控引领者！基于折光的原理专业研发及生产在线式番茄酱浓度测试仪，番茄酱在线折光仪，番茄酱在线测控系统，番茄酱在线浓度仪，番茄酱在线浓度计，番茄酱浓度在线检测仪，番茄酱浓度在线监测仪，国产番茄酱浓度在线检测及控制系统，全自动在线式番茄酱浓度传感器，番茄酱浓度在线分析仪，在线式番茄酱浓度测量仪，通过对管道及罐体内番茄酱浓度进行全自动的测定和控制。

番茄酱介绍

番茄酱是鲜番茄的酱状浓缩制品。呈鲜红色酱体，具番茄的特有风味，是一种富有特色的调味品，一般不直接入口。番茄酱由成熟红番茄经破碎、打浆、去除皮和籽等粗硬物质后，经浓缩、装罐、杀菌而成。番茄酱常用作鱼、肉等食物的烹饪佐料，是增色、添酸、助鲜、郁香的调味佳品。番茄酱的运用，是形成港粤菜风味特色的一个重要调味内容。

番茄酱用途

当作清洁剂涂抹在铜制品上，擦呀擦，铜制品就会光洁如新；

如果你的头发受氯气破坏（例如泡在游泳池过久），失去了原本的光泽及色泽，可以拿起一枝蕃茄酱往头上倒，再用梳子梳理头发，让蕃茄酱“包围”每根头发，二十分钟后用清水洗净，会有意想不到的效果。

楚一测控番茄酱在线分析仪|在线浓度计|在线浓度仪采用临界角检测原理，检测不受物料的颜色，浑浊度，气泡，固体颗粒等杂质的影响、具备高精度的自动温度补偿功能。

楚一测控番茄酱在线分析仪|在线浓度计|在线浓度仪能直接安装在管道或者容器上，进行浓度的测量和控制。它能直接显示出：质量百分比浓度或固形物含量等。它的高可靠性和高精度能为用户的过程控制直接创造价值。

楚一测控番茄酱在线浓度仪的优点

- 1.在线连续检测，不再需要人工频繁取样实验室检测，节省大量人力、财力
- 2.消除人工检测误差，保证产品一致性
- 3.连续测量，迅速反馈，提升产品质量
- 4.提高自动化程度，相关的浓度数据可通过组网的形式与中控室连接
- 5.不受介质中气泡、短毛、纤维杂质等影响

番茄酱在浓度检测仪技术参数

产品型号	CY-520-A	CY-520-D
测量范围	0.0 至30.0%	
分辨率	0.1% 温度：0.1 ° C	
测量精度	±0.1% 温度 ±0.5 ° C	
测量温度	5至 100 ° C (部分区域自动温度补偿)	
环境温度	5至 40 ° C	
输入电源	DC 24V	
关键材质	传感器壳体：SUS316L	
信号输出	DC4 至 20mA	RS-232
防护等级	IP67 防尘、防溅水	
最高压力	< 1MPa	
产品尺寸	¢ 99X175	
选购件	*清洗组件CY-CL77*CY-520-D建议选配CY-MC浓度控制仪使用	