

包子馅料水分测定仪

产品名称	包子馅料水分测定仪
公司名称	厦门精凡科技有限公司
价格	2500.00/台
规格参数	发货期:24小时 交货方式:款到发货 产地:浙江
公司地址	厦门市同安区瑶江里151号201室
联系电话	0592-7360878 13306018891

产品详情

包子（steamed stuffed bun）是一种古老的传统面食，一般由面包裹着馅，主要制作材料有面粉和馅，起源于四川。相传由三国时期诸葛亮发明（距今1800多年）。如果水分过多做出来的包子就不好吃，包子馅料水分测定仪能够测定包子馅料的水分含量，然后在加工过程中进行合理的调整，保证包子的口感。

包子馅料水分测定仪又称作是水分检测仪，水分测量仪，水分测试仪。它是一种新型快速的水分检测仪器，采用环形卤素灯加热源加热，能够快速加热干燥样品的水分，而且不会损伤样品表面使得样品表面烧焦，这是因为环形卤素灯加热的方式是热辐射，能够均匀加热样品，我司对软件进行了优化升级，简化了操作步骤，无需人工计算就可以准确测量并直接显示样品的水分含量值，实现了智能化操作。

包子馅料水分测定仪的精度取决于电子称重传感器的称重精度。XFSFY-50A采用的是德国进口的HBM称重传感器和英国的ARM处理器，精度高且处理速度快。包子馅料水分测定仪XFSFY-50A与采用国产传感器的水分仪相比，在精度、性能稳定性以及重复性方面包子馅料水分测定仪XFSFY-50A有着搭载国产传感器的水分仪无可比拟的可靠性。与国际烘箱法相比，包子馅料水分测定仪XFSFY-50A的测量结果与国际烘箱法有很好的一致性，但是它的速度更快，只需要几分钟就可以完成测量，而国际烘箱法可能要几个小时甚至数天。

包子馅料水分测定仪准确稳定的性能，方便快捷的操作深受广大用户的认可，目前已经广泛应用于一切需要快速测定水分的行业，满足各行业的应用要求，如塑胶、橡胶、化工、医药、食品、等行业中的生产过与实验过程中。

包子馅料水分测定仪技术参数:

--	--	--	--	--

型号	XFSFY-120A	XFSFY-120B	XFSFY-50A	XFSFY-60A
Zui大称量值	120g	120g	120g	120g
显示分度值	0.001g	0.002	0.005g	0.01g
可读性	0.01%	0.02%	0.05%	0.1%
称重传感器	德国HBM传感器		处理器	英国ARM
加热源	卤素灯			
干燥方式	自动 手动 定时			
加热方式	标准、快速、温和			
停机方式	自动停机、计时停机、手动			
温度设置	室温-180 增温1°C)			
测试数据	烘干前重量、烘干后重量、水分值、固含量、温度、测试时间			
重量校准	100g	称盘尺寸	110 (mm)	
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			
外形尺寸	330*205*165(mm)长宽高		包装尺寸	410*315*335 (mm)
毛重	4.6kg			

包子馅料水分测定仪测试步骤：

- 1.在0.000的状态下,把测试样品放在样品盘里面（均匀的铺开）
- 2.合上盖子,按Start开始加热测试。
- 3.测试完后屏幕直接显示样品的水分含量,按Set来切换各种参数,再按一下Start返回下一个样品测试。

包子是一种古老的面食，它起源于三国。相传三国时期，蜀国诸葛亮率兵攻打南蛮，七擒七纵蛮将孟获，使孟获终于臣服。诸葛亮班师回朝，途中必须经过泸水，军队车马准备渡江时，突然狂风大作，浪击千尺，鬼哭狼嚎，大军无法渡江。此时诸葛亮召来孟获问明原因，原来，两军交战，阵亡将士无法返回故里与家人团聚，故在此江上兴风作浪，阻挠众将士回程。大军若要渡江，必须用49颗蛮军的人头祭江，方可风平浪静。包子馅料水分测定仪可以准确且快速测定包子、馅料等的水分含量，在包子制作过程在进行合理的水分调整，能让包子做出来更香，口感更好。