

饼干馅料水分测定仪

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 饼干馅料水分测定仪 |
| 公司名称 | 厦门精凡科技有限公司 |
| 价格 | 2500.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:鑫雄发 型号:XFSFY-50A 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

饼干馅料水分测定仪可以快速测定水分含量。饼干的词源是“烤过两次的面包”，是从法语的bis（再来一次）和cuit（烤）中由来的。它是用面粉和水或牛奶不放酵母而烤出来的，可作为旅行、航海、登山时的储存食品，在战争时期用于军人们的备用食品也是非常方便适用的。

饼干馅料水分测定仪又称作是饼干馅料水分检测仪，饼干馅料水分测量仪，饼干馅料水分测试仪。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。

饼干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。饼干馅料水分测定仪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饼干馅料水分测定仪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，饼干馅料水分测定仪XFSFY-50A的测量结果与国际烘箱法有很好的 consistency，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。

饼干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。

饼干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 | | | |

饼干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。

饼干的主要原料是小麦面粉，再添加糖类，油脂，蛋品，乳品等辅料。根据配方和生产工艺的不同，甜饼干可分为韧性饼干和酥性饼干两大类。