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肩的可靠性。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人小时甚至数天。

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°C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	φ110 (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。