

腊肉水分测定仪

产品名称	腊肉水分测定仪
公司名称	厦门精凡科技有限公司
价格	3600.00/台
规格参数	品牌:鑫雄发 型号:XFSFY-120B 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

腊肉水分测定仪是我司研发的新型水分测定仪器，适用于医药，粮食、饲料、种子，菜籽，脱水蔬菜、烟草，化工，茶叶，食品、肉类以及纺织，农林、造纸、橡胶、塑胶、纺织等行中的实验室与生产过程中的水分检测。它采用的是进口的称重系统搭载电磁平衡传感器。加热源则是采用环形卤素灯加热，能够均匀快速加热并干燥样品。

腊肉是指肉经腌制后再经过烘烤（或日光下曝晒）的过程所制成的加工品。腊肉的防腐能力强，能延长保存时间，并增添特有的风味，这是与咸肉的主要区别。

技术参数

型号：XFSFY-120B

称重MAX值：120g

显示分度值：0.002

水分可读性：0.02%

称重传感器：德国HBM传感器，处理器：英国ARM

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

产品特点：

1. 体积小，质量轻
2. 无需安装调试及培训，拆箱即可使用
3. 操作简单，省却复杂的步骤
4. 进口传感器精度高，稳定性好
5. 样品的含水量和固含量可以同时切换
6. 加热腔采用不锈钢腔罩，耐高温易清洁。
7. 全自动测定，可直接显示水分值。

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。

腊肉是中国腌肉的一种，主要流行于四川、湖南和广东一带，但在南方其他地区也有制作，由于通常是在农历的腊月进行腌制，所以称作“腊肉”。

腊肉水分测定仪，采用热解重量原理设计的，是一种新型快速的水分检测仪器。腊肉水分测定仪在测量样品重量的同时，环形卤素灯均匀快速干燥样品，在干燥过程中，水分仪持续测量并即时显示样品丢失的水分含量%，干燥程序完成后，最终测定的水分含量值被锁定显示。与国际烘箱加热法相比，卤素灯加热可以短时间内达到MAX加热功率，在高温下样品快速被干燥，其检测结果与国标烘箱法具有良好的 consistency, 具有可替代性, 且检测效率远远高于烘箱法。一般样品只需几分钟即可完成测定。