

# LXT-500C干辣椒快速水分检测仪价格

产品名称	LXT-500C干辣椒快速水分检测仪价格
公司名称	深圳市莱希特仪器设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:深圳莱希特 型号:LXT-500C 产地:深圳
公司地址	深圳市宝安区宝民二路好运来商务大厦A座
联系电话	0755-29792932 13699828565

## 产品详情

辣椒干制是辣椒原料采后处理的主要途径。干辣椒是辣椒加工食品及辣椒精深加工产品的主要原料。市场调查及有关资料显示,贵州生产的辣椒主要用于辣椒干制生产。干制过程中,不同干燥功率、时间对辣椒水分含量的影响不同。含水量不同的微波干燥辣椒,色泽变化也不同。

深圳莱希特LXT-500C干辣椒水分含量检测仪可广泛应用于检测粮食作物以水稻、豆类、薯类、青稞、蚕豆、小麦、花生、大豆、高粱为主要作物;经济作物以油籽、蔓青、大芥、胡麻、向日葵等为主;蔬菜作物主要有萝卜、白菜、芹菜、韭菜、蒜、葱、胡萝卜、菜瓜、莲花菜、菊芋、刀豆、芫荽、莴笋、黄花、辣椒、黄瓜、西红柿等;果类有梨、苹果、桃、杏、核桃、李子、樱桃、草莓、林檎等品种,野生果类有酸梨、野杏、毛桃、苞瑙、山樱桃、沙棘、草莓等。饲料作物如玉米、绿肥、紫云英。嗜好作物如烟草、咖啡,药用作物人参、当归、金银花种子的水分含量!

深圳莱希特LXT-500C干辣椒水分含量检测仪产品优势:

- 1、基于干燥失重法原理,自主研发水分测量系统,保持与干燥法水分值的良好一致性。
- 2、仪器结构精密,坚固耐用,体积小巧、外观精美;
- 3、进口称重传感器:解决温度漂移、时间漂移等称重问题,提高测量准确性;
- 4、温控系统采用进口高敏温控组件,保证测试过程中温度的精准性及可控性。
- 5、采用钨卤环形光源,令样品受热更均匀,干燥更彻底;
- 6、特定的加热波长:穿透能力更强,使产品受热更快,测量更快速;
- 7、一键操作:无需培训,实验室或生产线人员均可独立操作;

- 8、全自动测量：仪器自行判定，避免人为误差；
- 9、使用过程零耗材，不锈钢试样盘，可重复使用，节能环保。
- 10、完善的售后服务体系，及时快速地解决客户的反馈问题。

深圳莱希特LXT-500C干辣椒水分含量检测仪技术参数:

- 1.最大称量值: 90g
- 2.显示分度值: 0.005g ( 5mg)
- 3.可读性: 0.01%
- 4.水分测定范围：0.01-100%
- 5.称重传感器: 进口电磁力传感器
- 6.温度范围：室温 ~ 160
- 7.加热源: 钨卤环形灯
- 8.加热程序：标准、快速、阶梯
- 9.干燥方式: 自动、定时、手动
- 10.加热时间范围：1~99分钟
- 11.测试参数: 水份含量%、固含量%、测试时间min、温度、现时重量g、测试曲线
- 12.秤盘尺寸: 直径90 ( mm )
- 13.显示器：LCD液显
- 14.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（选配）
- 15.外形尺寸: 310\*205\*200 (mm) 长\*宽\*高

水对食品的结构、外观、质地、风味、新鲜度以及腐败变质的敏感性都有极大的影响，从而深刻影响着食品的运销和商品价值。水是引起食品化学变化及微生物作用的重要原因，直接关系到食品的储藏特性。当食品的水分值控制在一定范围内时，就会抑制微生物的生长、繁殖或产生毒素，使食品加工和贮藏得意顺利进行。由于辣椒在干制过程中外观色泽的变化,影响了辣椒的感官品质。辣椒干质量控制的关键在水分，一般正常情况，干辣椒的水分含量在14%左右，水分过高容易发霉变质，水分过低容易破碎，因此，对水分的控制要适当。现测量辣椒的水分含量多采用烘干法，目前所使用最为广泛的为卤素快速水分测定仪法，其操作简便，测试速度快等特点，被广泛使用在水分检测领域。