

# 水果糖快速水分测定仪LXT-500C生产商

产品名称	水果糖快速水分测定仪LXT-500C生产商
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

### 水果糖快速水分测定仪LXT-500C生产商

糖果在发烱后，如遇外界空气骤然干燥，一部分被糖果吸收的水分会重新被释放，在糖果将它吸收的水分向空气扩散过程中会使糖果表面原来开始融化的糖的结晶粒子重又析出，并且进行了规则的排列，在糖果的表面形成一层白色砂层，这砂层即是糖果的返砂。糖果的发烱、返砂程度与原配料中还原物质的多少与其造成的吸水性有关，也与贮存过程中空气的温度有关，是一种物理性变化，影响了糖果的感观性状，它并不产生对人体健康的影响。如果糖果保存不当，在湿度较高的空气中，就会大量吸收空气中的水分，经过一定的时间，糖果开始发烱，表面开始出现粘感，如果继续吸收外界空气中的水分，则可使糖果逐渐变为糖水，失去外形。

深圳莱希特LXT-500C糖果快速水分检测仪具有温度设定、微调温度补偿及自动控制等功能,采用目前国际通用的热解原理研制而成的新一代卤素快速水分测定仪器。引进进口自动称重显示系统，人性化系统操作,无需特殊培训，自动校准功能、自动测试模式，取样、干燥、测定一机化操作。最短时间内达到最大加热功率，在高温下样品快速被干燥，测定精度高、时间短、无耗材、操作简便，不受环境、时漂、温漂因素影响，无需辅助设备等优点。片状、颗粒、粉末等不同状态的样品可以一机操作，且检测效率、测试准确度远远高于国家标准方法。计算机、打印机连接功能可即时打印或者记录、储存终点自动判定模式锁定的最终水分值。

深圳莱希特LXT-500C糖果快速水分检测仪拥有精美的外观，具备自动称量、自动效准、多元化干燥方式等功能，快速水分仪在测量样品重量的同时，加热单元和水分蒸发通道快速干燥样品，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%，可在几分钟内快速测定样品的水份含量，从而确保质量控制和过程控制的快速响应时间。无论在繁忙的实验室还是在恶劣的生产环境中，精致的设计节省空间，坚固的结构则确保仪器长久使用寿命。莱希特科技为企业用户提供精密的水分测量仪器及完善的水分解方案，精确的水分结果可有效地指导用户生产，提高产品质量，降低企业成本。莱希特水分测定仪被运用于众多行业，也是水分检测行业的理想仪器。

深圳莱希特LXT-500C糖果快速水分检测仪技术参数:

- 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

其中硬质糖果是以白砂糖、淀粉糖浆为主料的一类口感硬、脆的糖果；硬质夹心糖果是糖果中含有馅心的硬质糖果；乳脂糖果是以白砂糖、淀粉糖浆（或其它食糖、油脂和乳制品为主料制成的，蛋白质不低于1.5%，脂肪不低于3.0%，具有特殊乳脂香味和焦香味的糖果；凝胶糖果是以食用胶（或淀粉）、白砂糖和淀粉糖浆（或其它食糖）为主料制成的质地柔软的糖果；抛光糖果是表面光亮坚实的糖果；胶基糖果是用白砂糖（或甜味剂）和胶基物质为主料制成的可咀嚼或可吹泡的糖果；充气糖果是糖体内部有细密、均匀气泡的糖果；压片糖果是经过造粒、黏合、压制成型的糖果。糖果可分为硬质糖果、硬质夹心糖果、乳脂糖果、凝胶糖果、抛光糖果、胶基糖果、充气糖果和压片糖果等。