

# 标准方法LXT-500C中式面包快速水分检测仪原理

产品名称	标准方法LXT-500C中式面包快速水分检测仪原理
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

深圳莱希特LXT-500C中式面包快速水分检测仪还可用于检测罐头食品、冷冻食品、干混食品、焙烤食品、小食品、佐料、汤料、香肠、奶制品、肉及鱼制品和婴儿食品中的水分含量。

面包配方中水份太多时，面包进炉膨胀时间较长，待烤盘内面糊四周涨满后中央部分不断的继续膨胀，尤其在焙烤的后阶段，面包中央隆起很高，焙烤时间较正常面包延长五至十分钟左右，因为中央部分隆起太高，接触烤炉上火较多，所以表皮中央颜色较外围深，面包出炉后马上收缩，体积较正常面包小，但内部组织紧密，底部后中心部分有深色的水线，底部有硬块或表皮容易与糕体分离，这类面包不易烤熟，吃起来会粘牙。所以说水份检测是面包企业中一项重要的检测指标。深圳莱希特LXT-500C中式面包快速水分检测仪可以快速检测面浆水分含量，在饼干面包生产企业中得到了广泛的应用！检测过程快速便捷，一键式全自动测试模式，检测完毕自动报警，整个过程只需要几分钟，真正实现精确快速便捷！

深圳莱希特LXT-500C中式面包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

深圳莱希特LXT-500C中式面包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份含量%，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。

饼干面浆的水分含量对成品质量有很大关系。面浆水分过低，挤型时发硬，影响形态整齐。水分过高则挤出时过于流散，不易成型。传统的生产当中往往靠老师傅的经验判断，这样不容易控制产品的质量，特别是在大量生产的情况下，容易产生产品参差不齐的情况，此时必须要用专业的水分检测设备来检测面浆的水分！

标准方法LXT-500C中式面包快速水分检测仪原理