

# 广东速溶茶快速水分检测仪

产品名称	广东速溶茶快速水分检测仪
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

### 广东速溶茶快速水分检测仪

速溶茶是一种能迅速溶解于水的固体饮料茶。以成品茶、半成品茶、茶叶副产品或鲜叶为原料，通过提取、过滤、浓缩、干燥等工艺过程，加工成一种易溶于水而无茶渣的颗粒状、粉状或小片状的新型饮料，具有冲饮携带方便，不含农药残留等优点。分为纯茶与调料调配茶两类，纯茶常见的有速溶红茶、速溶绿茶、速溶铁观音、速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶、速溶普洱茶等。添料调配茶有含糖的红茶、绿茶、乌龙茶以及柠檬红茶、奶茶、各种果味速溶茶。目前，大红袍、凤凰单枞、金骏眉等几大名茶也推出即溶茶产品。速溶茶在实际的加工生产过程中，需要严格控制水分含量。深圳莱希特LXT-500C速溶茶快速水分检测仪更多是集合了现代化的科技亮点，实现了高智能化的设计理念。实现了人机一体化的操作模式，改变了一往水份仪设备不能实时观看数据过程变化的弊端，分析完毕后，仪器屏幕自动锁定最终的数据。无需人员看护、维护实验过程。操作人员不需要进行培训，看说明书或者产品操作流程即可全面掌握并操作，同时根据说明书上的提示，即可简单处理设备工作中出现的各类现象。

### 深圳莱希特LXT-500C速溶茶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速溶茶快速水分检测仪引用传统经典物理水分测定方法（烘箱干燥法），通过称重传感器和卤素环形辐射源完美结合时时测定样品的水分含量；卤素环形辐射源是在原有的加热源中注入惰性气体卤素元素，使辐射源寿命长，温度更均匀。在卤素水分仪测定样品时，环形卤素加热源快速干燥样品；在干燥过程中，卤素水分仪持续测量并即时显示样品丢失重量并得出水分含量%，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，卤素加热可以在高温下将样品均匀地快速干燥，样品表面不易受损，其检测结果与国标烘箱法具有良好的一致性，具有可替代性，且检测效率远远高于烘箱法。

速溶茶是一种亲水性物质，吸湿性很强，包装不好极易潮解，结块变质，茶叶香味俱减，汤色转暗，溶解性差，丧失商品价值。因此，速溶茶的含水量应控制在3~4%，过高过低都会影响速溶性。根据速溶茶的这一特性，包装车间要有调温、调湿设备，以控制包装过程中速溶茶的吸湿。一般要求空气状态参数为：温度20℃，相对湿度60%以下，用轻质玻璃瓶或聚乙烯复合袋包装，贮于低温干燥的仓库内。