

快速馅料水分含量检测仪使用方法

产品名称	快速馅料水分含量检测仪使用方法
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

快速馅料水分含量检测仪使用方法

深圳莱希特LXT-500C快速馅料水分含量检测仪是生产和科研中理想的水分测定仪器，目前已被广泛引用用于各个行业水分监控及院校科研等领域，如食品馅料、莲蓉馅料、豆蓉馅，豆沙馅如红豆沙、绿豆沙、白云蓉、白莲蓉、红莲蓉、蛋糕、各种水果馅、枣泥、蜜红豆、白豆沙、绿豆沙、乌豆沙、红豆馅、无油红豆沙等样品的水分含量检测。

深圳莱希特专业生产食品快速水分测定仪，检测速度快，结果准确,和国家标准方法检测结果一致。让食品的保质期可以延长到最佳，也使人们吃的口感最好。

深圳莱希特LXT-500C快速馅料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

深圳莱希特LXT-500C快速馅料水分含量检测仪采用国际上通用的烘箱法的原理，但是检测效率大大提高，远远高于烘箱法，操作简单，人为因素少，误差小，能为馅料在生产过程中，快速的检测出其含水量，为月饼的生产提供品质保证。

深圳莱希特LXT-500C快速馅料水分含量检测仪始终抱着“没有品质，就没有明天”的理念，完善研发、生产、销售及售后服务等等，建立企业的品质检验和品质保证系统，确保生产出“高品质、富有竞争力”的产品。仪器具有温度设定、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。

食品馅料一般都含有丰富的碳水化合物、蛋白质、脂肪、矿物质等营养成分，且含水量一般较高，是微生物良好的培养基，容易遭受微生物的污染。如果加工环境的卫生条件差，则细菌、霉菌等微生物会污染食品馅料，从而导致食品馅料腐败变质、发霉等安全质量问题的发生，检测馅料水分刻不容缓！