

肉类快速水分检测仪使用方法

产品名称	肉类快速水分检测仪使用方法
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-120RJ 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

肉类快速水分检测仪使用方法

LXT-120RJ注水肉快速水分测定仪是完全符合国家标准 GB18394-2001畜禽肉水分限量 研制的一款快速、准确的注水肉水分检测仪器，从取样到测试只需10分钟即可完成测试，深圳莱希特LXT-120RJ肉类快速水分检测仪测量数据可靠，是肉类加工企业、屠宰厂、食药局、市监局、农检中心等单位理想的肉类水分测定仪器。

注水肉快速水分测定仪应用优势

深圳莱希特LXT-120RJ肉类快速水分检测仪可广泛应用于一切需要快速测定水分的肉类行业实验室与生产过程中。例如：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、冷冻肉、冰鲜肉、鱼肉、鸭肉等日常生活中人们常食用的鲜肉或者脱水过后的肉。

水分含量直接影响畜禽鲜肉加工、储藏、贸易与食用。肉类水份含量过高，细菌、霉菌繁殖加剧，容易引起肉的腐败变质；而脱水干缩不仅使肉品失重，造成直接经济损失，而且影响肉的颜色、风味和组织状态，并引起脂肪氧化。近年来，随着城乡人们生活水平的提高，畜禽鲜肉的食用量越来越大，人们对鲜肉的质量要求越来越高。但不法商贩为谋取暴利，注水肉越来越多，注水肉成为严重威胁人们身体健康的一大公害。因此检测肉类水分含量成为工商管理、食品安全检测的一个重要项目。

目前检测肉类水分含量的方法大致可分为烘箱法、红外线快速测定法、卤素快速水分测定仪及插针式水分测定仪。深圳莱希特LXT-120RJ肉类快速水分检测仪（快速干燥法）因采用的国标烘箱法原理，测试准确，且测试速度快，而被广泛采用。

深圳莱希特LXT-120RJ肉类快速水分检测仪技术参数

称量值: 30g

显示分度值: 0.001g (1mg)

可读性: 0.01%

水分测定范围 : 0.01-100%

称重传感器: 进口电磁力传感器

温度范围 : 室温 ~ 160

加热源: 钨卤环形灯

加热程序 : 标准、快速、阶梯

干燥方式: 自动、定时、手动

加热时间范围 : 1~99分钟

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

秤盘尺寸: 直径90 (mm)

显示器 : LCD液显

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)

外形尺寸: 310*205*200 (mm) 长*宽*高

重量 : 3.5kg

深圳莱希特LXT-120RJ肉类快速水分检测仪售后服务 :

- 1、产品免费保修一年，终身提供技术支持与服务。
- 2、我司对提供相关的检测技术，免费进行电话指导及操作培训。
- 3、售后专员定期进行电话跟踪回访，及时了解设备使用状况，降低因使用人员操作不当所引起的仪器故障。
- 4、我司在接到用户报修时，1小时之内响应并给出解决方案。
- 5、优质的售后服务团队让您放心，售后服务有保障。