

# 膨化食品水分测试仪技术指标

产品名称	膨化食品水分测试仪技术指标
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

莱希特LXT-500C膨化食品水分测试仪可以检测各种食品成品、半成品，原材料，包括乳与乳制品、脂肪、油和乳化脂肪制品、冷冻饮品、水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等、可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果、粮食和粮食制品、焙烤食品、肉及肉制品、水产品及其制品、蛋及蛋制品、甜味料、调味品、特殊营养食品、饮料类、酒类、果冻、茶叶、咖啡、胶原蛋白肠衣（肠衣）、酵母类制品、油炸食品、膨化食品等等

对食品的定义为：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品，半成品和未加工食品，不包括yan草或只作药品用的物质。从食品卫生立法和管理的角度，广义的食品概念还涉及到：所生产食品的原料，食品原料种植，养殖过程接触的物质和环境，食品的添加物质，所有直接或间接接触食品的包装材料，设施以及影响食品原有品质的环境。水对食品的结构、外观、质地、风味、新鲜度以及腐败变质的敏感性都有极大的影响，从而深刻影响着食品的运销和商品价值。水是引起食品化学变化及微生物作用的重要原因，直接关系到食品的储藏特性。当食品的水分值控制在一定范围内时，就会抑制微生物的生长、繁殖或产生毒素，使食品加工和贮藏得意顺利进行。深圳莱希特LXT-500C膨化食品水分测试仪采用干燥失重法原理，通过加热系统快速加热样品，使样品的水分能够在最短时间之内完全蒸发，从而能在很短的时间内检测出样品的含水率。检测一般样品通常只需3分钟左右。膨化食品水分测试仪采用的原理与国家标准烘箱法相同，检测结果具有可替代性，仪器采用一键式操作，不仅操作简单而且也避免了人为因素对测量结果产生的误差。

深圳莱希特LXT-500C膨化食品水分测试仪技术参数:

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膨化食品水分测试仪拥有精美的外观，具备自动称量、自动校准、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，膨化食品水分测试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。

膨化食品水分测试仪技术指标