

调料花椒水分含量测定仪原理介绍

产品名称	调料花椒水分含量测定仪原理介绍
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

调料花椒水分含量测定仪原理介绍

深圳莱希特LXT-500C花椒水分含量测定仪是由深圳市莱希特公司研发并生产，该仪器具有温度设定、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。花椒水分含量测定仪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。

深圳莱希特LXT-500C花椒水分含量测定仪技术参数:

- 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

花椒烘干方法：

传统的花椒干制方法：集中晾晒或用阴凉干燥处阴干，所需时间比较长，一般需6-10天，且在此期间如果遇到阴雨天气就容易出现霉变等问题造成损失。

热泵烘干花椒方法：花椒采收后，先集中晾晒半天到一天，然后装烘筛送入烘房烘烤，装筛厚度3-4厘米。在烘烤开始时控制烘房温度50-60℃，2-2.5小时后升温到80℃左右，再烘烤8-10小时，待花椒含水量小于10%时即可。在烘烤过程中要注意排湿和翻筛。开始烘烤时，每隔1小时排湿和翻筛一次，之后随着花椒含水量的降低，排湿和翻筛的间隔时间可以适当延长。