

小麦面粉水分含量检测仪什么价格

产品名称	小麦面粉水分含量检测仪什么价格
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

一般认为，面粉水分在13%以内，粮温不超过30℃，或水分12%，粮温35℃；水分13.5%-14.5%，粮温不超过25℃，均为安全期，超越此限，就有可能发热生霉。深圳莱希特LXT-500C小麦面粉水分含量检测仪由深圳市莱希特科技有限公司研发生产，仪器是由称量单元和加热单元组成，是基于干燥失重原理来测定样品的水份含量。该原理是测量样品水分含量的基础，可以测量几乎所有样品的含水量，无论其类型和形状如何，莱希特水分仪是测试样品水分含量的可靠选择，测试原理满足GB/T 29249-2012 电子称量式烘干法水分测定仪。

深圳莱希特LXT-500C小麦面粉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小麦面粉水分含量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加热源完美结合时时测定样品的水分含量；卤素环形加热源是在原有的加热源中注入惰性气体卤素元素，使加热源寿命长，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。

深圳莱希特LXT-500C小麦面粉水分含量检测仪拥有精美的外观，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，水分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。

根据平衡水分的原理，水分13%左右的面粉，在储藏环境相对湿度不超过60%时，面粉水分很少增加，所以在干燥的地区，面粉水分均匀，其常年因吸湿增加水分的现象并不严重，并有逐日下降趋势。

小麦面粉水分含量检测仪什么价格