

食用油品质快速检测仪品牌价格

产品名称	食用油品质快速检测仪品牌价格
公司名称	山东恒美电子科技有限公司
价格	8800.00/台
规格参数	品牌:恒美 型号:HM-SYP 产地:山东
公司地址	潍坊市欧龙科技园
联系电话	0536-2223430 19953627753

产品详情

食用油脂是人们摄取能量和营养的重要来源，是加工食品的重要原料。油炸食品以其特有风味广受消费者喜欢。用于煎炸的食用油在高温煎炸过程中发生一系列的物理、化学变化，这些变化会生成对身体健康有害的物质。目前，煎炸食用油的传统检测方法多为化学方法，这些方法必须在实验室内由专业人员操作，费时费力，化学试剂的使用可能会伤害检测人员健康，且化学废剂污染了环境。HM-SYP是一种快速，安全，高效食用油品质检测仪，能够快速检测食用油中的极性化合物组分含量。本产品能够在油温较高的环境下使用，适用于各种煎炸的食用油品质检验。HM-SYP工业版特别适合食药局、质检部门、学校企业食堂、连锁快餐店、食品加工企业、油炸食品制造商、面包房等行业使用，也可以用户实验室对食用油品质的初步筛选。能为您达到检验油品品质、节省食用油、保证产品的质量、保证食品安全的目的。主要特点与优点 操作便捷，现场检验，可在各种使用环境下测量 快速测量 15秒钟能得到测量结果，并有声光报警 没有二次污染 探头所选材质均为食品级环保材质，不会产生二次污染 防水设计 仪器设计采用IP65防护等级 便携性 采用2节AAA电池供电，连续测量500次左右 外形采用流线型设计，符合人体工程学，方便手握，同时有效防止从手中脱落 探头外形采用梭形流线型设计，减少测试完成后存液挂液，同时利于擦拭清洗 可调整TPM报警上下限值 具备校正仪器TPM参数功能 可恢复出厂设置 具备保持测试数据功能 自行设置仪器按键声音及屏幕背光 在《GB7102.1-2003 食用植物油煎炸过程中的卫生标准》中规定煎炸油的极性组分含量不超过 27%。

技术参数：

测量温度	0 ~ 200
温度分辨率	± 0.1
温度测量精度	± 1
TPM（极性化合物组分含量）	0 ~ 50%
TPM测量精度	± 1.5%
TPM分辨率	0.1%
温度传感器	PTC传感器
TPM传感器	专利电容传感器
TPM响应时间	<15S

LED状态提示	绿色，橙色，红色
操作温度	0 ~ +50
存储温度	-40 ~ +70
显示方式	中文操作界面彩屏，可显示检测日期时间
机壳材质	ABS工程塑料
探头材质	食品级不锈钢
防护等级	IP 65
20 以下的电池使用寿命	连续使用时间不低于30小时
检测数据可有效存储10000条	
重量（带探头保护套）	165g
可通过WIFI、蓝牙方式完成数据上传，支持蓝牙打印机实时打印	
仪器探头方便现场更换，缩短维修时间	