

## 卤素食品水分测试仪常用型号

产品名称	卤素食品水分测试仪常用型号
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

卤素食品水分测试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，食品快速水分仪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、GB 5009.3-2010《食品安全国家标准》。

深圳莱希特LXT-500C卤素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，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。无论在繁忙的实验室还是在复杂的生产环境中，精致式设计节省空间，坚固的结构则确保仪器长久使用寿命。莱希特科技为企业用户提供精密的水分测量仪器及完善的水分解方案，精确的水分结果可有效地指导用户生产，提高产品质量，降低企业成本。莱希特LXT-500C卤素食品水分测试仪被运用于众多食品行业，也是水分检测的理想仪器。

深圳莱希特LXT-500C卤素食品水分测试仪技术参数:

称量值: 90g

显示分度值: 0.005g ( 5mg)

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

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卤素食品水分测试仪是生产和科研中理想的水分测定仪器，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卤素食品水分测试仪应用范围：

莱希特卤素水分仪可广泛应用于一切需要快速测定水分的行业，满足各行业的检测要求，莱希特LXT-500C卤素食品水分测试仪可广泛应用于馅料、糕点、面包、蛋糕、饼干、面粉、淀粉、干果、蜜饯、红枣、枸杞、糖果、咖啡、肉松、肉干、等等样品中的水分含量快速测定。同时满足固体、颗粒、粉末、胶状体及液体含水率的测定要求。

卤素食品水分测试仪常用型号