

HL806 全自动固液萃取仪

HL806 全自动固液萃取仪依照 GB5512-85 和 AOAC 官方标准设计的全自动固液萃取仪,采用公司自主研发的全新的主动式萃取原理结构,全新的结构原理赋予了该系列仪器优秀的表现。用于食品、油料、谷物、饲料等脂肪测定;也可用于药品、土壤、污泥、清洁剂等物质中的可溶性有机化合物的萃取或测定。

主要特点:

***配置氮气保护标准接口,确保特殊样品安全;**

***检测自动化:集控温、抽提、冲洗、溶剂回收、预干燥、计算及打印于一体,实现自动化测试**

全触摸屏操作:全触摸屏界面,整机没有任何按键,操作简单,实验测试一键完成

抽提方式全:四种可选择的抽提方式(索氏抽提,热抽提,索氏热抽提,连续流动),适应多种样品测试方法

超高回收率:回收率大于 92%(溶剂:石油醚,乙醚;时间:90分)

结果更精确:相对误差<1%,高平行性的特点可单独设定预干燥温度,减少提取样品脂肪损耗,保证结果精确性

人性化设计:易于操作 灵活的方案配置,极大的贴近实验需求,可以缩短劳动时间,提高工作效率

安全程度高:内置乙醚泄露监控系统,最低检测限为 90ppm(小于中国职业接触限值),乙醚发生泄露,声光报警

***经济又划算:独特的原理结构设计和精确选材,无需滤纸筒,年均可节省 3000~10000 元**

数据自打印:实验结果一键打印,方便快捷

精雕细琢的工艺:分离式结构设计加上精雕细琢的工艺,使仪器拥有高回收率。

蒸馏氟橡胶头:采用优质的氟橡胶原材料,良好的工艺。耐高温不易老化,节省耗材费用。

外接插头与开关:优质的开关,提高了产品的安全性,与整个产品的美观

主要技术参数:

测量范围:0.1~100%; 溶剂回收率:≥88%;

重复性误差:±1%; 批处理能力:6 个/批;

测定样品重量:0.5~15g;

*加热杯体积:120mL(另有 90、150mL 可选);

温度范围:RT+5~300°C; 控温精度:±1°C;

提取时间缩短:比传统方法 20~80%;

存储容量:数据存储:1000 套,方案存储:1000 个;

适用标准:

GB/T14772-2008 食品中粗脂肪的测定

GB/T965.7-2008 肉与肉制品总脂肪含量测定

GB/T6433-2006 饲料粗脂肪测定方法

GB/T15674-1995 食用菌粗脂肪含量测定方法

GB/T 5512-85 粮食、油料检验 粗脂肪测定法

GB/T5512-1985 谷类、油料作物种子脂肪含量测定方法

GB 2906-82 谷类、油料作物种子粗脂肪测定方法

GBT/5512-2008 粮油检验粮食中粗脂肪含量测定

GB/T3947-1994 天然或加工淀粉的脂肪总含量测定

GB/T0803.1-1999 进出口油料粗脂肪检验方法

GB/T0803.2-1999 进出口粮食、饲料粗脂肪检验方法

