

SE-206(金属浴)脂肪测定仪

根据索氏抽提原理,采用重量法来测定脂肪含量。

可测定食品、饲料、谷物、种子等多种样品中脂肪的含量。

主要特点:

4. 3寸液晶显示屏, 微电脑控制系统, PID 控温;
实时同显设定、实际温度, 设定时间和加热计时;
声、光、电三重报警系统;
具超温、过温报警及定时提醒功能;
采用整体金属加热块供热, 控温范围广、精度高;
控制单元和抽提单元完全隔离, 增强系统安全性;
空气层隔热保持机壳常温技术, 具隔热保温作用;

主要技术参数:

测量范围:0.1 ~ 100% ;
*溶剂回收率:≥85% ;
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:80mL ;
*温度范围:RT+5 ~ 300°C,控温精度:±1°C ;
提取时间缩短:20 ~ 80% ;
电源:220V±10%,50Hz ; 功率:2400W ;
外型尺寸:W650×D370×H870mm,重量:35kg ;



适用标准:

GB/T 14772-2008 食品中粗脂肪的测定

适用范围:

1. 可测定食品、饲料、谷物、种子等多种样品中脂肪的含量;
2. 萃取废水、污泥中的油脂等;
3. 萃取土壤中的半挥发性有机化合物, 杀虫剂、除草剂等;
4. 萃取塑料中的增塑剂, 纸张、纸版中的松香, 皮革中的油脂等;
5. 为气相、液相色谱法作固态样品的消解预处理;
6. 用于萃取可溶性化合物或测定脂肪的其它试验;