

SE-A6 全自动脂肪测定仪

SE-A6 全自动脂肪测定仪是依据索氏抽提原理，按照国标 GB T 14772-2008 设计的全自动粗脂肪测定仪。仪器的类 Windows 操作系统，界面简单易学；完善的实验配置系统，能够满足各种实验要求。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:

- *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:≥92% ;
- 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

