

恒温式快速高精度糖度与密度测试仪 DA-300BX-T 、 DE-120BX-T

本系列产品由 Daho Meter『达宏美拓』研究生产，恒温系统与密度测量系统溶于一体，可将液体直接恒温至 20℃ 状态下；或者其它指定温度下液体密度与糖度，实现快速精准测量；本仪器具有宽广的温度恒温范围，恒温范围 10℃~50℃；精度达 0.1℃；整机具有品质优良、操作方便、精准度高等特点；适合对测量精准度要求较高的场合。

主要针对：

糖液、蜂蜜、豆浆、葡萄汁、果汁、咖啡、啤酒、调味料、蕃茄汁、低卡路里、果酱、盐水、双氧水、异丙醇、食品加工、酿造业、饮料业、甜菜加工、及研究实验室。依据 GB/T13531、T5526、T5009、GB/T 611 、GB/T11540、GB/T12206、GB/T5518 等标准规范。



特点与优点：

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ 可恒温至 20℃，或者其它温度，并可自由设定 ◆ 恒温范围：10℃~50℃，精度 0.1℃ ◆ 采用德国进口密度测量感应器，日本进口恒温系统 ◆ 一个操作步骤即显示波度与密度值 ◆ 任何人都可轻易操作，更快，更准 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 精准度、维护成本优于其它原理产品 ◆ 没有烦琐的操作，易于安装与清洗 ◆ 具有温度系数补偿功能 ◆ 可适应车间，实验室等场所 ◆ 提供三年品质保障服务 |
|--|---|

操作方法：

- 在显示 0.000 状态下，将盛有样品的测量杯放于恒温槽。
- 待恒温至指定温度后，将浸没在样品中的标准砝码用挂钩悬挂于测量架中央，按 ENTER 键，显示即为当前温度下糖度，标示符号指向 S2

技术指标：

型号	DA-300BX-T	DE-120BX-T
糖度精度	0.1%	0.01%
糖度范围	0.01~100.0%	0.01~100.00%
波美度精度	0.01°Bé	0.001°Bé
密度精度	0.001 g/cm ³	0.0001 g/cm ³
密度范围	0.001~99.999g/cm ³	0.000~99.9999g/cm ³
温度精度	0.1℃	0.1℃
温度范围	10℃~50℃	10℃~50℃
密度测量原理	阿基米德原理	
结果显示	糖度、密度、波美度、浓度	
	依测量需求，可选购本品牌其它型号的专用浓度计	
校正方式	单键自动校正、自动检测之功能	

测量结果验证方式	蒸馏水验证
输出方式	RS-232C 标准通信接口、方便测试数据输出与打印
标准附件	①主机、②100G 砝码、③电源线一根、④含不锈钢挂钩 2 个、⑤不锈钢砝码 1 个、⑥标准玻璃砝码 1 个、⑦测量杯 2 个
选购附件	①DE-40 打印机 ②DE-20B 防腐蚀性液体测量组件