

## SE-206(水浴)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:

微电脑控制, PID 控温, 数码显示设定、实际温度, 方便快捷, 操作简单

采用水浴加热块供热, 控温精度高

控制单元和抽提单元完全隔离, 增强系统安全性

独有的空气层隔热技术, 保持机体外壳常温, 具有隔热和保温双重作用

### 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:220mL ;

\*温度范围:RT+5 ~ 100℃ ;

控温精度:±1℃ ;

提取时间缩短:20 ~ 80% ;

电源:220V±10%,50Hz ; 功率:1000W ;

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 ;