TD-60 糖分滴定仪

产品简介

TD-60 是清时捷为总糖（还原糖）的测定，而量身定制的一款滴定分析仪，简单便捷。集滴定控制、数字显示、校准程序于一体，可有效控制滴定速度，临近终点时，保持以两秒一滴的速度滴定；一键自动清洗，大大提高直接滴定法的效率；滴定结果直接显示，避免读数带来的误差；应用广泛，适用于总糖、还原糖、蔗糖的检测。总糖（还原糖）是食品中一个重要的质量指标，按照国家规定，月饼、糕点、蜜饯、馅料、肉制品等食品都需要测定总糖含量。

产品特点

（1）匀速滴定，保持每次滴定速度一致，终点维持在两秒一滴的速度

（2）无限量连续滴定，不受滴定管容积的限制，无需频繁加液及调零

（3）具有移液功能，正式滴定时，可直接移取相应体积的试剂，无需借助移液管

（4）一键自动清洗，在直接滴定法时，可有效减少滴定管的洗涤时间

（5）滴定结果直接显示，无需再进行数值估读，避免读数误差

（6）具备数据储存功能，保存 2000 组数据

技术参数

产品型号：TD-60

分辨率：0.01mL

重复性：优于 0.1%

数据储存：2000 组

滴定速度：快速 8.8mL/min，慢速 1d/2s

电源：110-240v，50-60HZ

显示屏：3.5 寸 LCD

尺寸大小：150mm*180mm*107.3mm

产品优势

（1）精准控制

采用新型的负压吸附技术，匀速滴定，快、慢两档速度随时切换，滴定过程中也可随时暂停，有效提高滴定实验的可操作性、便捷性

（2）性能稳定

具备校准程序，通过内置的温度密度曲线，换算质量与体积的关系，从而保证滴定的准确性

（3）自动清洗

设置了一键自动清洗程序，无需再手动润洗滴定管三遍、排气泡、调零等操作

应用领域

适用于食品中总糖、还原糖、蔗糖、淀粉等的检测，如月饼、糕点、馅料、食用菌、蜜饯、肉制品、糖果、酒类等食品。

湖南弘林科学仪器有限公司

地址：湖南省长沙市天心区芙蓉中路三段 266 号弘林大厦 1907

服务热线：400-625-6252 0731-85777315

传真：0731-85777316

在线咨询：QQ1811100032

关注“湖南弘林仪器”公众号