

## TRICOR Model225 便携式巧克力调温测量仪

### 产品描述:

能显示和打印测试结果  
标准内置打印机  
快速、准确的测量结果，重复性好  
独立使用或结合电脑使用  
电热冷却器（无需冰或水）  
标示时间和日期  
一次性的廉价塑料样品杯  
适用于 QA/QC、生产线和实验室  
被遍及全世界的糖果制造厂使用



### TRICOR Model 225 巧克力调温测量仪

外形简洁，测量精确度高、重复性好、无污染、成本低且易于操作。是一款极佳的多功能检测仪器，适用于田地、生产线及实验室。操作时使用者只需将装入巧克力的样品杯放入仪器中，几分钟之内就能显示并打印 CTU（巧克力调温单位 Chocolate Temper Unit）值。使用调温测量仪控制巧克力的调温可以保证巧克力具有稳定的品质，最佳流动性，快速凝固，高光泽，脱模性和抗裂性。使用 225 巧克力调温测量仪可以帮助厂家在因巧克力调温不合格而导致出品率和保质期减少前采取纠正措施。自 1981 年 TRICOR 公司推出第一台配有电热冷却器的巧克力调温测量仪以来，225 巧克力调温测量仪的所有特性都得到了广泛的证实。

特别设计的电热冷却系统，能保持样品尺寸不变，探针的深度和插入时的温度不变，排除了其他调温测量仪器的误差来源。显示屏能提示用户所有必需的操作。在完成一次调温测试后，显示屏能提供表明巧克力 CTU 的数值。测试结果和调温曲线的硬拷件能通过一台可选的远程打印机打印出来。

TRICOR 可选调温测量仪数据获取软件（TMDAS©）同样可以打印以及储存和分析测试结果和调温曲线。

用于装巧克力样品的一次性低成本的塑料样品杯能保证样品原来尺寸和清洁度。

TRICOR 公司作为全球性的调温测量仪供应商，还提供在线的和不在线的调温测量系统。

### 规格和特点:

尺寸: 20.3H x 34.3W x 33D cm (8H x 13.5W x 13D 英寸)

重量: 6.4kg (14 磅)

功率: 115/220V ac, 50/60 Hz, 1.7/0.85 A

上海过望化工有限公司  
上海市龙漕路 135 弄 8 号 306 室  
T/F: +86-21-64367086/64367790

样品测试时间：5 分钟（标准）

样品体积：11.0ml（0.38oz）

样品稳定时间：30 秒

巧克力调温单位（CTU）重复性：±1.0 CTU

冷却器温度稳定性：±0.06°C

探针加热温度精度：±0.6°C

温度测量感量：±0.006°C

温度测量范围：15-29°C（标准）

调温曲线温度范围：15-29°C（标准）

操作环境温度：10-38°C

自检：开机后自动自检

显示屏：LCD（液晶），2 行 x24 字节

内置打印机，

包括：测试结果、CTU 显示值和斜率

操作手册

包括：操作提示、整个步骤的使用说明

可选功能：

打印-绘图：通过远程打印机打印测试数据并绘制调温曲线；

可调的样品测试时间：

转换选择：3、3.5、4、4.5.....9.5、9.55 分钟；

使用程序温度范围：15-46°C 和 58-116°F；

数据管理包：调温测量仪数据获取软件（TMDAS©）是一个适用于 Windows 的编程软件，用户可以将测试操作转由电脑控制以便今后的使用和分析。TMDAS© 创制的文件能被转换到许多常用的数据表和数据库文档上。