



全自动固液萃取仪

一、性能特点：

1. 真正的全自动，用户只需完成实验前准备和最终的称量，其他工作仪器自动完成
2. 广阔的温控范围和独立的实验段温度，适用不同溶剂，减少样品结果的损耗，保证实验结果精确性
3. 独特的结构和精选的材料保证了产品的经久耐用，减少了产品维护费用
4. 智能操作界面，操作简单，便于自我学习，极大的提高了产品的利用率
5. 灵活的方案配置，可存储 500 套实验方案，极大的贴近实验需求，缩短了劳动时间，提高了工作效率
6. 专业的设计和精良的工艺，减少了实验误差，实现了仪器高平行性特点
7. 独立的升降方式，体现了样品的独立、实验的安全、低碳节能等特点
8. 多重安全保护，保证了实验者的安全
9. 产品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
10. 具有脂肪仪所不具备的惰性气体保护单元，避免样品中被提取物与外界发生反应
11. 先进的冷却水监控系统，冷凝装置断水后自动提示
12. 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），能够提供测试的最佳方案



型号：HL806





二、技术参数:

1. 测量范围: 0.1—100%
2. 批处理能力: 6 个/批
3. 样品量: 0.5-15g
4. 溶剂杯容积: 90ml
5. 温度范围: 室温—300℃
6. 溶剂回收率: ≥88%
7. 重复性: 相对误差±1%
8. 整机功率: 2500W
9. 工作电压: AC220V±10% 50Hz
10. 体积: 500mm×410mm×850mm
11. 重量: 60KG

三、产品标准:

全自动固液萃取仪依照 GB5512-85 和 AOAC 官方标准设计的全自动固液萃取仪。专业的设计和规范的检验流程, 确保产品以测量精确、使用方便、安全高效见长。独特的结构保证了测试结果的准确性和一致性。智能化的人机对话系统, 易于操作, 简单易用, 方便用户建立自己的实验数据库。

- 适用国标:
1. GB/T 14772-2008 食品中粗脂肪的测定
 2. GB/T 9695.7-2008 肉与肉制品总脂肪含量测定
 3. GB/T 6433-2006 饲料粗脂肪测定方法
 4. GB/T 15674-1995 食用菌粗脂肪含量测定方法
 5. GB/T 5512-1985 谷类、油料作物种子粗脂肪测定方法
 6. ISO 3947-1994 天然或加工淀粉的脂肪总含量测定
 7. SN/T 0803.1-1999 进出口油料粗脂肪检验方法
 8. SN/T 0800.2-1999 进出口粮食、饲料粗脂肪检验方法
 9. 其它标准



北京兴东达泰科技发展有限公司

地址: 北京市北京经济技术开发区经海路 7 号院(贞观国际)2 号楼 8 层 805-1

邮编: 100176

电话: 010-87220226

传真: 010-87220226

企业展台: <http://www.instrument.com.cn/netshow/sh101070>



Beijing Sunrise Technology & Development Company



北京兴东达泰科技发展有限公司

地址：北京市北京经济技术开发区经海路7号院(贞观国际)2号楼8层805-1

邮编：100176

电话：010-87220226

传真：010-87220226

企业展台：<http://www.instrument.com.cn/netshow/sh101070>