

HYM-D破损淀粉测定仪

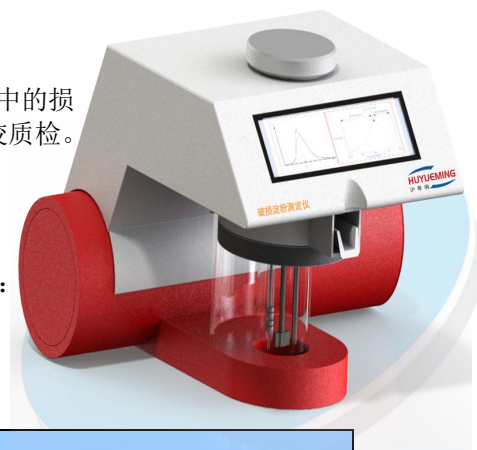
一、用途：

HYM-D型破损淀粉测定仪主要用于测试麦类、米粉、玉米、小米、薯类等作物中的损伤淀粉含量与成品质量相关性，广泛应用于制粉行业、食品加工行业、以及高校质检。

二、主要优点和特点：

- *实验速度快，10min内可完成实验检测：
- *全自动分析，无需复杂的酶：
- *使用安培测定法检测面粉稀释液的碘吸收率，即淀粉损伤越多，碘吸收越多：
- *符合标准：AFNOR V03-731.01，AACC 76-33.01，ICC 172，ISO17715：2013，GB/T31577-2015：

三、技术参数：



型号：	HYM-D
测定方法：	碘吸收法。
样品用量：	≤1 克。
测定时间：	<10min 。
测量精度：	≤±0.6UCD。
结果：	自动计算结果，液晶触摸屏显示。
自动测量：	反应室温度和碘离子量，自动校正测量结果。
测定参数：	破损淀粉含量，显示 AACC, Farrand 和 UCD 3 种单位的数据。
配套设备：	破损淀粉测定仪主机 1 台，反应杯 22 个，软件 1 套，专用工具 1

HYM-N200针式和面机

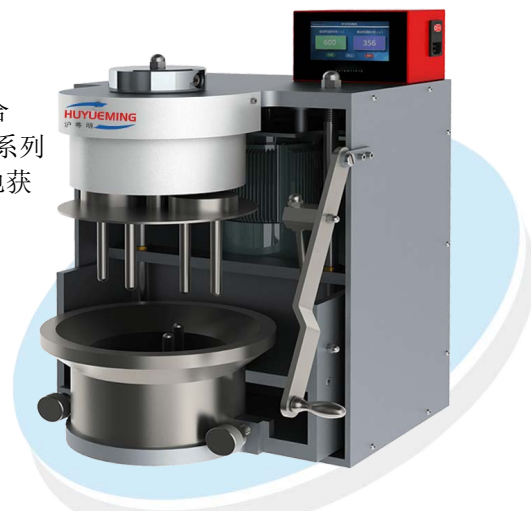
一、产品简介：

该产品是实验室中制备试验面团的设备。将适量的面粉和相应的配料混合后，可以制成适用于面包、蛋糕、饼干、馒头、面条等产品的面团。配合系列的面团成型机、醒发箱、烤炉、试验面条机等产品可以快速、可靠、简便地获取您所需要的烘焙成品。

二、主要优点和特点：

- *搅拌迅速、均匀，面团中的面筋扩展充分：
- *面团表面光洁，手感柔和：
- *各机构定位准确，工作可靠：
- *面钵可上下移动，方便加入物料和取出面团：
- *有精确的记时、定时机构可对和面时间进行记录和限定：

三、主要技术参数：



型 号： HYM-N200
电机功率： 410W
样品量： 200g（可选配300g搅拌碗）
搅拌碗采用防粘涂层处理
采用针式的和面的方法，搅拌均匀
主轴转速104rpm
具有定时搅拌功能，定时精度为1s
5英寸液晶显示，触控操作，方便设置定时时间
具有和面完成蜂鸣器提醒功能
和面过程具有防止面粉溢出功能
面钵可上下移动，方便加入物料和取出面团
搅拌过程应有安全防护，离开工作位置，搅拌立刻停止
历史数据存储，相同样品可调用历史数据，免去定时设置过程
仪器工作条件：电源电压：电压交流AC220±10V，频率50/60HZ；
环境温度：15℃-45℃；环境相对湿度：10%~85%
配套设备：针式和面机1台、200g搅拌碗1个、不锈钢粉铲1个