

美国CSC
Bostwick Consistometer
稠度计/流动式粘度计

- 果酱
- 番茄酱
- 奶制品



Bostwick稠度计（流动式粘度计）是美国CSC Scientific公司生产研发的，其原理是通过测量样品在给定时间内（通常30秒）由其自身重力作用向下流动的距离来确定其均匀性。特别适合用于番茄酱粘稠度、水果酱粘稠度、酸乳酪粘稠度等产品的粘稠度测定。具有低成本、容易操作、经久耐用之特色。Bostwick稠度计被写入了中华人民共和国出入境检验检疫行业标准《出口番茄酱检验规程》（SN/T1036-2002）和番茄酱罐头（GB/T14215-2008）

- ◆ 标准型：测试槽长度24cm，48个0.5cm刻度线
- ◆ 延长型：测试槽长度30cm，60个0.5cm刻度线
- ◆ 低成本、耐用，重复性好
- ◆ 测试便捷，且易于清洁
- ◆ 2mm 电解处理钢板
- ◆ 只需要 75ml 的样品或最多100ml样品
- ◆ 2 个调节水平旋钮和液泡式水平仪
- ◆ 弹簧装载门，可防止样品过早流动，并可瞬间的开启
- ◆ 刻有 0.5cm 精密刻度，保证了精确的测试结果
- ◆ 不锈钢结构，耐用，耐腐蚀，适合实验室和工厂使用
- ◆ 整体外尺寸：L35.5×W8.8×H10.4cm
- ◆ 整体外尺寸：L41.4×W8.8×H10.4cm
- ◆ 符合轧机规格的R-81294D和ASTM F1080-93

