

## 选择番茄酱流动式粘度计的几点理由

### 为什么要选择番茄酱流动式粘度计？

流动式稠度计又叫番茄酱粘度计、果酱粘度计、稠度计，是测定产品质地结构的通用仪器，主要用于番茄酱粘稠度、水果酱粘稠度、酸乳酪粘稠度等产品的粘稠度测定。流动式粘度计具有低成本、容易操作、经久耐用之特色。不论在实验室或生产现场，可快速检测样品的粘度、稠度及流动性是否符合标准。

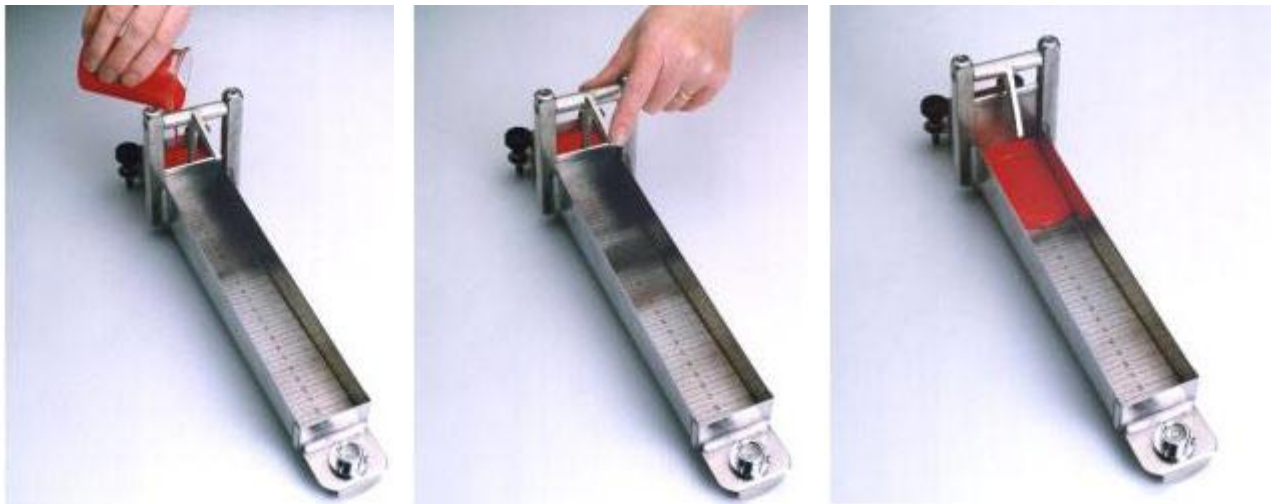
#### 特点：

- 低成本、耐用，重复性好
- 测试便捷，且易于清洁
- 只需要 75ml 或 100ml 的样品
- 弹簧装载门，可防止样品过早流动，并可瞬间开
- 2mm 电解处理钢板，0.5cm 精密刻度线，保证精确的测试结果
- 2 个调节水平脚座和气泡式水平仪
- 不锈钢结构，耐腐蚀，适合实验室和工厂使用

#### 应用领域：

- 加工食品：番茄酱、果泥、沙拉酱、奶酪酱、果冻、奶酪酱、汤
- 油漆制造：环氧去除剂、聚氨酯油漆、粘合剂、涂料
- 化妆品：乳液、洗发水、面霜
- 化工生产：选定的溶液、粘性液体、泥浆

#### 使用方法：



1、水平仪调平后，将待测样品（通常是 75ml）倒入弹簧门后的样品槽

2、按动弹簧门上的锁扣使弹簧门瞬间弹起，同时用一个秒表开始计时

3、流体在仪器中流动的进度可以通过底板上的精密刻度精确测量。通过比较特定时间段（一般是 30 秒）内的流动率，可以计算得到样品的物理特性（粘稠度、流动性等）

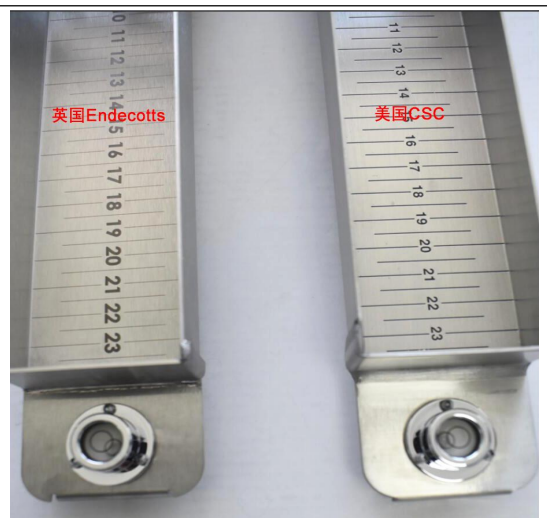


### 稠度计/番茄酱/流动式粘度计与电动式粘度计比较

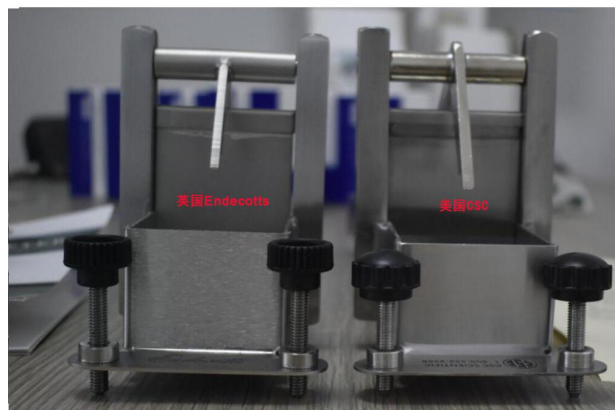
流动式粘度计	电动式粘度计
成本低	成本高
结构简单，易操作、易维护	结构复杂，易出故障
体积小，重量轻，易携带	体积较大，较重，不易携带
检测时间短	检测时间较长

### 英国 Endecotts 稠度计与美国 CSC 稠度计的区别：

1、**刻度线**：英国 Endecotts 刻度线是用激光雕制打印，手感凹凸，颜色浅，字体大；美国 CSC 刻度线为内嵌式雕制，手感略有点凹凸，颜色深



**2、流动槽的光滑度**：英国 Endecotts 稠度计流动槽内壁，设置有阻力系数，有粗糙感，美国 CSC 稠度计的内壁则为抛光的设计，内壁光滑。



**3、焊点**：英国 Endecotts 稠度计部件卡槽无焊接。美国 CSC 稠度计用满焊焊接，焊点略显粗糙，亦呈现哑灰色。



**4、控制杆卡部位**：英国 Endecotts 稠度计的控制杆卡簧架，跟流动槽的材质一样，中间的圆支撑架表面处理得很光滑，美国 CSC 稠度计控制杆卡簧架中间的圆支撑架类似浇铸而成，表面有凸凹不平的痕迹



**5、LOGO：**两款粘度计均在粘度计样品槽的一头打上了品牌标记，不同的是，英国 Endecotts 稠度计 LOGO 使用激光打印，看起来更精致。美国 CSC 稠度计使用内嵌式凸凹 LOGO，再填色



圣吉仪器

中国 青岛市黑龙江南路 2 号万科中心 B 座 2112A/B 室

电话：400 688 2270 0532-84859036

邮箱 sales@sengecn.com

网址 [www.sengecn.com](http://www.sengecn.com)