**JC-270A食用油品质检测仪**



1. **产品介绍**  
   食用油品质检测仪用于煎炸各种食品的植物油、动物油及精炼油中的极性组分的测定，极性组分是食用油在煎炸食品的工艺条件下发生劣变，产生极性较大成分的总称，极性组分直接影响食用油的品质。 总极性组分(TPM值)反映了食用油在煎炸过程中由于高温所导致的劣变。 适用于食品药品相关监督管理部门、卫生监督部门、餐饮行业、超市、食堂等，食用油品质的快速检测。  
   **二、产品参数**  
   1、测量参数——温度：0～200.0℃ TPM：0～50  
   2、测量精度——温度：±1℃  TPM：±2  
   3、分 辨 率——温度：0.1℃ TPM：0.1  
   4、电源：聚合物锂电池(3.7V), 充电方式USB。  
   5、温度传感器：PTC传感器 TPM传感器：电容传感器  
   6、通讯接口：Micro USB、WIFI、蓝牙。  
   7、数据打印：蓝牙打印机（选配）。  
   8、数据存储：支持10000条测量数据存储功能。  
   9、外形尺寸（长×宽×高）：354mm×53mm×65mm；  
   10、净重：185g(包括探头保护软套)。  
   11、外壳材质：ABS  
   **仪器使用条件：**  
   1、电源：聚合物锂电池(3.7V)  
   2、额定功率：0.45W  
   3、操作温度：-20～+50℃  
   4、相对湿度：30   ～80（无凝露）  
   5、储存温度：-20～+70℃  
   **三、产品特点**  
   1、小巧灵活，方便携带；  
   2、直接在热油中进行，操作简单，使用方便；  
   3、检测快速，油的品质和温度10秒钟内显示；  
   4、当超过限值时, 会发出LED报警。

**聚创环保为您提供全面的技术支持和完善的售后服务！详情咨询：0532-67705503！**