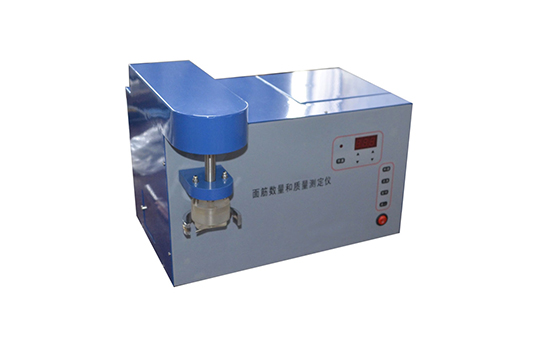
**JC-MJ-II单头面筋测定仪**



1. **产品介绍**  
   MJ型面筋测定仪用来测定面粉中面筋含量及面筋质量（面筋指数）的仪器，由单头面筋洗涤仪（内部含面筋指数测定仪）、烘干仪两台独立仪器组成适用于小麦粉和全麦粉的测定，广泛应用于食品和面粉加工、粮油科研机构、粮食贮藏等部门。  
   **二、产品参数**  
   面筋测定仪的工作原理：  
   10g面粉或全麦粉加5ml盐水，在带有筛网的洗涤杯中混合20s形成面团，然后用盐水洗涤5min，就可以得到面筋。在离心作用下，按GB／T5506-2008规定的方法，就可计算出湿面筋含量及面筋指数。  
   面筋测定仪的技术参数（执行国标GB／T5506-2008《小麦和小麦粉面筋含量测定》）：  
   单头洗涤  
   搅拌器转速：120±2r／min  
   离心转速：6000±5r／min  
   离心工作时间：1min  
   面筋含量：两次测定结果之差不大于1.0％。  
   面筋指数在指数70-100之间，两次测定结果允许差不超过11个单位；在指数70以下，两次测定结果允许差不超过15个单位。  
   工作电压：AC220V±5％50Hz  
   外形尺寸：400×300×240mm  
   重量：12Kg  
   单头面筋洗涤部分：  
   细洗涤网规格：200目  
   粗洗涤网规格：26目  
   洗杯内径：54mm  
   洗涤试样量：10g  
   洗涤液流量：50～56ml／min  
   和面时间：1～99s（数显可调）  
   洗涤时间：1～9min（数显可调）  
   面筋离心部分：  
   电机转速：6000±5r／min  
   脱水板孔径：500μm  
   工作时间：60s  
   电机功率：25W  
   烘干仪部分：  
   工作温度：100-180℃  
   相对湿度：＜90％  
   额定功率：650W

**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：0532-67705302**