通过成分分析仪AN-920可以测量出糙米、精米含有的水分，蛋白质、直链淀粉(参考值)等的成分，并显示出米的「品质评价值」。试样不用做粉碎等的预先处理。本公司产品中首次搭载了数模显示屏，结构简单易操作。本成分分析仪能具体地出示米的成分品质，对科学管理大米味道的生产商、米饭工厂、米店等来说，是最适合的品质控制用测量仪器。

|  |  |
| --- | --- |
| **●规格** | **AN-920** |
| 测量方式 | 透过型近红外分光方式 |
| 光源 | 钨丝灯（寿命：20,000H） |
| 测量对象 | 短粒糙米、短粒精米 |
| 测量成分 | 水分、蛋白质、直链淀粉（参考值） |
| 测量范围 | 水分10～20％、蛋白质4～10％、直链淀粉（参考值）15～25％ |
| 样品量 | 约60mL |
| 标准曲线记忆数 | 4成分×8通道 |
| 测量时间 | 约40秒 |
| 操作环境 | 10～35℃、无结露 |
| 显示方式 | 5.7英寸彩色液晶触控面板 |
| 输入输出端子 | RS-232C、USB、TCP/IP |
| 电源 | AC100V～240V（50/60Hz） |
| 耗电量 | 40W |
| 尺寸、重量 | 230(W)×400(D)×250(H)mm、8.5kg |
| 附件 | 电源线、样品盒×2、取样杯、备用保险丝、标准样品（糙米×1、精米×1 ／保管容器）、操作说明书 |
| 选配件 | 打印机VZ-800、数据管理软件「数据记录器NDL-02」 |