

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」