

Bostwick Consistometer

英国Endecotts



稠度计/流动式粘度计



- ☑ 果酱
- ☑ 番茄酱
- ☑ 奶制品



Bostwick稠度计（流动式粘度计）是英国Endecotts（恩德）公司生产研发的，其原理是通过测量样品在给定时间内（通常30秒）由其自身重力作用向下流动的距离来确定其均匀性。特别适合用于番茄酱粘稠度、水果酱粘稠度、酸乳酪粘稠度等产品的粘稠度测定。具有低成本、容易操作、经久耐用之特色。整体以不锈钢制造，由2mm电解处理钢板制成，底部设有精密刻度（每格0.5cm），装备标准的75ml或最多100ml样品罐。仅需一小块实验台空间即可使用，是现今针对各种流体测试最简单，也最准确的方法。Bostwick稠度计被写入了中华人民共和国出入境检验检疫行业标准《出口番茄酱检验规程》（SN/T1036-2002）和《番茄酱罐头》（GB/T14215-2008）

- ◆ 标准型：测试槽长度24cm，48个0.5cm刻度线
- ◆ 延长型：测试槽长度30cm，60个0.5cm刻度线
- ◆ 低成本、耐用，重复性好
- ◆ 测试便捷，且易于清洁
- ◆ 2mm 电解处理钢板
- ◆ 只需要 75ml 或100ml的样品

- ◆ 2个调节水平脚座和气泡式水平仪
- ◆ 弹簧装载门，可防止样品过早流动，并可瞬间的开启
- ◆ 刻有0.5cm精密刻度线，保证精确的测试结果
- ◆ 不锈钢结构，耐用，耐腐蚀，适合实验室和工厂使用
- ◆ 整体外尺寸：L35.5×W8.8×H10.4cm
- ◆ 整体外尺寸：L41.4×W8.8×H10.4cm
- ◆ 符合美国Mill Spec R-81294D 和 ASTM F1080-93标准