

# SOX606

## 索氏提取仪（脂肪测定仪）

SOX606 索氏提取仪是根据索氏抽提原理，采用增重法来测定脂肪含量的全自动粗脂肪测定仪。仪器具有索氏标准法（国标法）、索氏热萃取、热萃取、连续流动及 CH 标准热萃取等五种萃取方式；SOX606 索氏提取仪采用整体嵌入式金属加热，升温快，效果好，功耗低。安卓风格界面设计，竖屏外置壁挂式控制器，使操作更加简便快捷；进出水路全方位温度监控与流量控制，更加环保与节约；内置乙醚泄漏检测装置有效防止空气污染，充分保障了实验的安全性。SOX606 索氏提取仪广泛应用于农业、食品、环境及工业等不同的领域的脂肪萃取，也可应用于药品、土壤、污泥、清洁剂等物质中的可溶性有机化合物的萃取。

### 主要特点与优点

- 全部有机溶剂均可使用，包括苯类、醚类、酮类等，满足各种有机溶剂的使用条件
- 采用全自动标准索氏萃取，全通道为玻璃与四氟材质，有效避免杂质的引入，准确性高
- 采用一键开始与暂停操作，实验过程掌控灵活
- 外置壁挂型控制器，方便灵活，简单快捷
- 竖屏面板，安卓风格界面，操作简约且人性化
- 五种独特萃取方式，可供实验人员随意选择
- 预设常用试剂选项，重复实验一键轻松搞定
- 整体嵌入式金属加热，升温更快，效率更高，功耗更低
- 进出水路温度监控与流量控制，配合冷凝水有无实时监测，保证有机蒸气冷凝回流无泄漏的效果下，节约水资源
- 仪器异常实时监控系统配合乙醚泄露报警，时刻确保实验的顺利进行与人员安全
- 具有高效的溶剂回收系统，有效减少试剂的浪费



### 全溶剂通用仪器

SOX606 索氏提取仪采用全玻璃与四氟材质作为实验通道，独特设计的密封垫保证了通道的稳定性，可使用全部有机溶剂，包括苯类、醚类、酮类等，满足了用户各种有机溶剂的使用条件，无论何种样品的萃取，都能一机轻松完成。

### 整体嵌入式金属加热

SOX606 索氏提取仪采用整体嵌入式金属加热，升温更快速，平稳性更好，能耗更低。

### 可靠性与节约并重

SOX606 索氏提取仪采用进出水路全方位温度监控与流量控制，在保证冷凝充分的前提下大幅度减少冷凝水的浪费，既可靠又节约水资源。

### 安卓风格界面

SOX606 索氏提取仪采用竖屏面板，使用安卓风格界面，控制端轻松自由，可使用户在简约且人性化的操作中轻松完成整个实验。

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

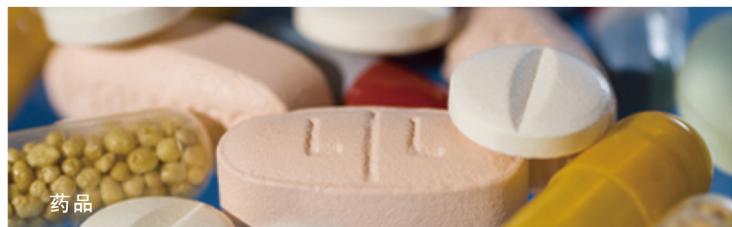
GBT 9695.1-2008 肉与肉制品游离脂肪含量测定

GBT 6433-2006 饲料粗脂肪测定方法

GBT 5512-2008 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定

### 应用领域

广泛应用于农业、食品、环境及工业等领域。是食品、油料、饲料等行业脂肪测定的理想仪器；也可应用于药品、土壤、污泥、清洁剂等物质中的可溶性有机化合物的萃取。



### 技术指标

控温范围	室温+5°C ~ 300°C
测定范围	0.1% ~ 100%
控温精度	±1°C
重复性误差	1%
测定样品重量	0.5g ~ 15g
处理能力	6个/批
加热杯体积	150ml
溶剂回收率	≥85%
测定时间	较传统方法缩短20% ~ 80%
电源	220 VAC ±10% 50Hz
额定功率	2.0KW
外形尺寸(长×宽×高)	650mm×380mm×720mm
净重	50Kg