

英国Endecotts是公司成立于1945年，迄今有60年的历史，Bostwick Consistometer稠度计是Endecotts推出的一款经济型稠度计，目前已经在全球范围内的很多食品等加工企业应用，是快速确定番茄酱、芝麻酱、果酱、大豆分离蛋白、酸乳酪等产品的粘稠度测定。

其原理是通过测量材料在给定时间内（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。工业生产中可用于检验产品均匀度、粘度和流速的通用仪器，是预确定产品配方、规范大批量生产的理想工具。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。不论在实验室或生产现场，可快速检测样品是否符合标准粘度、稠度及流动性。

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，广为化学、造漆、化妆品、食品业所采用。

特点：

- 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 的样品或最多100ml样品
- 2个调节水平旋钮和液泡式水平仪
- 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，保证了精确的测试结果
- 不锈钢结构，耐用，耐腐蚀，适合实验室和工厂使用
- 符合轧机规格的 R-81294D 和 ASTM F1080-93

技术参数：

型号	ZXCON-CON1 (标准型)
测试槽长	240mm
最小刻度	0.5cm
测试槽宽	84mm
总体长度	355mm
总体宽度	88mm
总体高度	104mm
可调高度	110-139mm
材质	不锈钢
厚度	2mm

应用领域：

- 加工食品：番茄酱、果泥、沙拉酱、奶酪 酱、果冻、奶酪酱、汤
- 油漆制造：环氧去除剂、聚氨酯油漆、粘合剂、涂料
- 化妆品：乳液、洗发水、面霜
- 化工生产：选定的溶液、粘性液体、泥浆

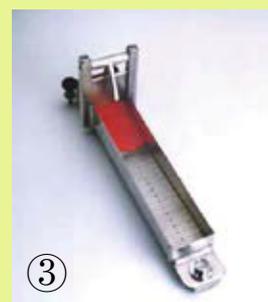
使用方法：



将待测的样品（通常是75ml倒入弹簧门后的样品槽；）



按动弹簧门上的锁扣使弹簧门瞬间弹起，同时用一个秒表开始计时



流体在仪器中流动的进度可以通过底板上的精密刻度精确测量。通过比较特定时间段（一般是30秒）内的流动率，可以计算得到样品的物理特性（粘稠度、流动性等）