
**ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРИБОР ДЛЯ КОНТРОЛЯ
СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В МЯСЕ И
МЯСОПРОДУКТАХ ЛПВММ-1**

**Внесен
в Государственный
реестр
под № 10614—86**

**Утвержден Государственным комитетом СССР по стандартам 2 сентября 1986 г.
Выпуск разрешен
установочной серии**

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Лабораторный прибор для контроля содержания влаги в мясе и мясопродуктах типа ЛПВММ-1 предназначен для измерения массовой доли влаги мясного, колбасного фарша и готовых мясных продуктов на предприятиях мясной промышленности.

ОПИСАНИЕ

Принцип действия прибора — метод сушки продукта с использованием СВЧ-энергии. Измеряемой величиной является изменение массы продукта с пересчетом в вычислительном блоке в единицы содержания влаги.

Прибор выполнен из следующих основных частей: микроволновой печи «Электроника»; весов ВБЭ-1,0; электронного вычислительного блока и подставки.

Микроволновая печь «Электроника» состоит из нагревательной камеры, магнетронного генератора, вентилятора и блока управления. На передней панели микроволновой печи находится дверь нагревательной камеры, справа расположены: переключатель сети, цифровое табло и сенсорные переключатели, с помощью которых задают нужный режим работы блока управления. Блок управления обеспечивает выполнение заданных режимов.

Весы ВБЭ-1,0 установлены под СВЧ печью. На передней панели весов ВБЭ-1,0 расположено цифровое табло показания весов, кнопка «Тара» и ампула уровня положения. С правой стороны основания весов имеется два отверстия

для доступа установки цены дискретного деления: калибровка «Грубо» и «Точно». Кнопка «Тара» позволяет осуществить сброс массы тары и после помещения в бюкс продукта весы показывают чистую массу продукта.

Электронный вычислительный блок с помощью кабеля подключен к весам ВБЭ-1,0. На передней панели вычислительного блока расположены: переключатель сети, цифровое табло показаний влажности, сигнальная лампа окончания процесса сушки, кнопка памяти «П» и кнопка сброса «С».

На передней панели прибора расположены три цифровых табло: в верхней части расположено табло СВЧ печи, в левой нижней части — цифровое табло весов ВБЭ-1,0, а справа в нижней части — цифровое табло вычислительного блока.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазон измерения влажности мясного, колбасного фарша и готовых мясных продуктов от 20 до 90 %.

Предел допускаемого значения среднего квадратического отклонения (СКО) результатов измерения 0,8 %.

Питание прибора от сети переменного тока напряжением (220 ± 22) В, частоты (50 ± 1) Гц.

Мощность, потребляемая прибором, не более 1500 В·А.

Средний срок службы прибора 8 лет.

Габаритные размеры 700×730×550 мм.

Масса 90 кг.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки прибора входят: микроволновая печь «Электроника» с набором мощности; весы безрычажные электронные ВБЭ-1 кг; вспомогательное устройство; пластина; чашка; методика поверки»; паспорт.

ПОВЕРКА

Поверка прибора ЛПВММ-1 осуществляется по методике, входящей в комплект поставки.

Прибор обеспечен методами и средствами поверки при его выпуске в условиях завода-изготовителя, после ремонта, в процессе эксплуатации и хранения.

Основными техническими средствами, необходимыми для поверки прибора являются:

натуральные образцы мясного, колбасного фарша и готовых мясных продуктов, ГОСТ 9793—74 (продукты мясные), мясорубка бытовая, ГОСТ 4025—83Е или электрическая мясорубка с диаметром отверстий решетки от 3 до 4 мм; испытательное оборудование для изделий 2 группы, ГОСТ 22261—82;

испытательное оборудование для изделий обыкновенного исполнения, ГОСТ 12997—84;

стандартные образцы влажности мяса и мясopодуKтов (комплект ЛПВММ-1) СОП № 4—85 — 6—85.

Значение межповерочного интервала для прибора ЛПВММ-1 как измерителя влажности — не реже 1 раза в год.

Испытания проводила государственная комиссия. Результаты испытаний рассматривал Всесоюзный научно-исследовательский институт метрологии стандартных образцов (ВНИИМСО).

Изготовитель — Министерство приборостроения, средств автоматизации и систем управления СССР.