



多功能可程式變溫發酵機

可程式類戶外溫度 100%職人手感風味



01 可可豆發酵

控制酵母菌、乳酸菌、醋酸菌在可可豆發酵過程溫度變化，甚至連發酵過程的升降溫速度都有辦法模擬，讓你模擬各地可可豆產區的風味，或是創造屬於你專屬的新風味。



02 發酵香腸

利用原料肉及空氣中的微生物，在日夜溫差的環境下自然發酵，使肉中的蛋白質凝膠化，進而形成堅實的質地，增加食物的胺基酸，創造獨特的風味與口感，一般皆是切成薄片品嚐。

03 康普茶發酵

精準控制康普茶發酵溫度，提供共生菌(Scoby)最佳的發酵環境，避免室內溫度偏高造成酵母菌過度生長，破壞釀造液微生物平衡與風味，並且讓釀造液發酸及變質，也避免室內溫度偏低導致發酵味道偏淡及Scoby發黴。

Kombucha



發酵機特色：

- 模擬不同發酵條件所需之高低溫(7~65°C)
- 發酵模式 [定點溫度、日夜溫變化、階梯升溫、階梯降溫、溫度上限節能發酵]多種發酵溫度模式
- 可設定發酵結束後進行降溫，避免過度發酵
- 可顯示發酵機內濕度變化(10~95%R.H.)
- WiFi+雲端平台可手機遠端觀看發酵機狀態
- 標配兩組不銹鋼溫度探棒可量測與記錄食材發酵溫度
- 發酵機所使用不銹鋼通過SGS無有害物質溶出測試
- 發酵結束後手動啟動發酵機殺菌模式確保每一次發酵品質
- 可記錄100組發酵條件，並且進行發酵條件程式連結



型號	FER-PG-450-2S	FER-PG-785-4S
容積	450升	785升
外尺寸	寬76*高210*深85cm	寬121*高210*深85cm
內尺寸	寬59*高127*深60cm	寬103*高127*深60cm
溫度設定範圍	7~65°C	
溫度可設定最小單位	0.1°C	
溫度穩定度	±0.5°C(一般發酵機±5°C)	
濕度顯示範圍	10~95%R.H.(偵測發酵環境空間濕度)	
控制器	7吋全彩可程式觸控控制系統	
可設定發酵程式數	100組	
手機APP遠端連線	可遠端監看發酵機運轉狀態與相關參數並記錄歷史曲線	
控制器程式升級	透過WiFi遠端程式升級	
其他發酵	麵團發酵、咖啡厭氧發酵、優格發酵、菌種發酵...等	
電源	220V/60Hz	



慶聲科技股份有限公司
www.ksonplant.com.tw

新北市新莊區新樹路387巷2號

電話:02-2208-4002 業務諮詢:0968-133-550