

冰點恆溫熟成櫃 (肉品熟成專用)

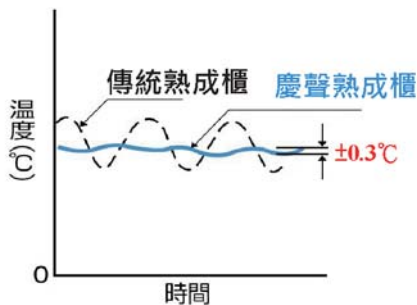
www.ksonplant.com.tw



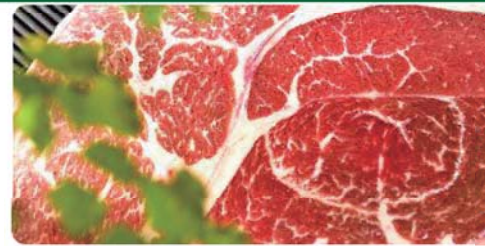
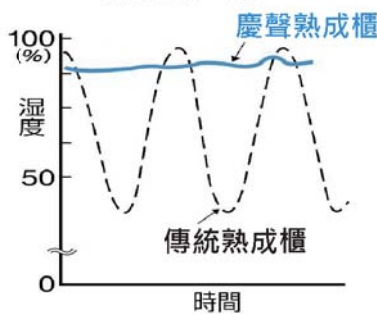
精密熟成

顛覆傳統熟成櫃設計
創新 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 恆溫 智慧控制

溫度曲線



濕度曲線



慶聲透過 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 精密溫度誤差精準控制能力，研發出高精密恆溫熟成櫃，可依據不同食材，透過工業級電腦演算，達到領先業界的精密恆溫控制效益。

高濕熟成

重現世界美味 展現高濕熟成獨特的柔嫩多汁

南歐 義大利乾式熟成 $0\sim 3^{\circ}\text{C}$; 90%R.H

Cycle for dry aging meat.

Essential to obtain maximum tenderness and flavor of the meat for steaks.

Keeping the meat to a temperature between 0 and 3°C with a humidity controlled at around 90%, allows (in an average time of 15/30 dd, depends on the type of meat) to obtain a product that will be tender and juicy.

南歐義大利：

偏好多汁柔嫩 牛肉乾熟成著重濕度要求 (90%R.H能達到最佳柔嫩與多汁品味)

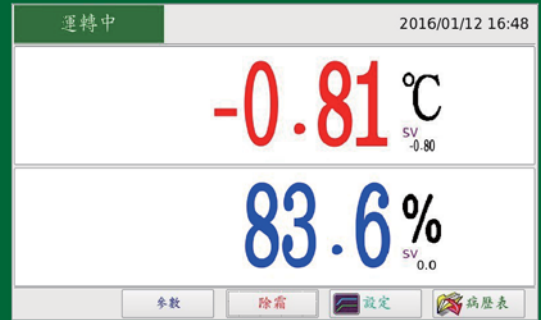
慶聲冰點恆溫熟成櫃

- 高濕大幅度減少表層乾損耗
- 精準溫控縮短熟成天數
- UV除菌強效空氣循環滅菌

乾式熟成 世界高濕控制案例分享：

- 南歐 義大利 90%R.H
- 中歐 德國 70-85%R.H
- 奧地利 85%R.H
- 西歐 荷蘭 / 英國 85%R.H
- 澳洲 75-85%R.H

±0.3°C 精密恆溫



低溫高濕 魚肉熟成

450L 2門



780L 4門



規格Specification table

外尺寸	寬760*高2040*深885mm	寬1212*高2036*深885mm
內尺寸	寬590*高1270*深600mm	寬1030*高1270*深600mm
內容積	450L	780L
製冷方式	電腦溫控風冷製冷迴圈系統	
溫度範圍	-5.0°C ~ +6.0°C	
穩定度	±0.3°C	
解析度	0.01°C	
冷凍系統	360度全風冷技術	
升降溫	可程式斜率升降溫控制	
電源	220V/50 ~ 60Hz	

慶聲30年溫濕度控制經驗 專業研發

全彩觸控微電腦：採用Fuzzy溫控技術，有效演算升降溫能量控制。360度全風冷：通過獨特風場設計將冷氣輸入到箱體內部，使溫度分佈更加均勻，讓製冷更為穩定高效，準確地控制箱內部溫度，進而有效提升食物保鮮效果。

精密保鮮參數備份

可內建各種食材
冰點恆溫條件，
並可透過隨身碟
上傳/下載備份。

