Fermentation Chamber
발효기

- 청국장, 된장 발효실험, 식품의 발효 및 수분 측정, 항온실험에 사용되는 장비
- Air Exhaust System – 외부공기 유입 및 내부공기 배출 설계 제작. 건조 시간이 짧다.
- 저습 조절 – 종자 건조시 최상의 수분 유지. (40%이하로 습도 조절 가능)
- Adjust System – Chamber 내부 온도, 습도 상태와 Main CPU display 상태 오차시 사용자가 즉시 교정

DS-60F2







		DS - 60FS	DS - 60FS2
Type		One chamber	Two chamber
Main controller		Programmable 11step, Microprocessor LCD displayed, Auto-tuning multi-functional P.I.D controller (Temp, Light Cycle, Time)	
Temperature	Range	0℃ to 60℃	
	Accuracy	±0.2℃ at 30℃	
Humidity	Range	30 to 98%RH at 35℃	
	Accuracy	±2% at 70% (30℃ 기준)	
	Controller	Microprocessor digital displayed Auto-tuning multi-functional P.I.D controller	
Timer		99min. 59sec. or 99hr. 59min. or 99days 23hours or continuous selectable	
Humidifier		Evaporation by motor(SUS316 pipe heater)	
Dimensions (WxDxH)mm	In	1200 x 800 x 1200	1200 x 800 x 1200 x 2chamber
	Out	1600 x 1000 x 1700	3000 x 1000 x 1700
Capacity(Liter)		1152	1152 x 2chamber
Material (In/Out)		Stainless steel (SUS 304) / Steel plate with powder coating(SCP-1)	
Door		Silicon packing door with glass door	
Compressor		1HP	1HP x 2chamber
Shelves		SUS 5ea	SUS 5ea x 2chamber
Safety system		Exclusive high & low temp. control, Water level monitor, Power breaker	
De-humidity heater		Silicon heater 80W x 2ea	
Power		AC220V,60Hz, 2Kw	AC220V,60Hz, 4Kw