



4合1咖啡檢測儀

STD+PRO 標準/專業版

專為烘豆師、生豆商、烘焙學校設計











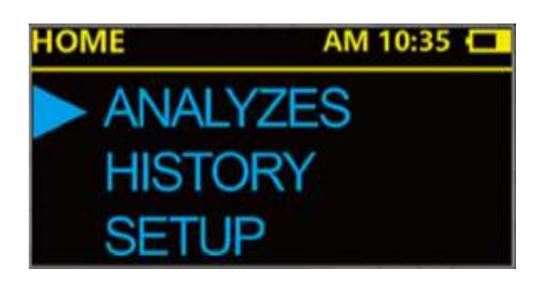
檢測項目

多種豆、粉檢測模式通用,滿足專業需求!



LED彩色螢幕指示

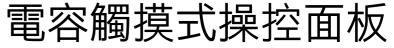
全彩Ui交互介面設計 測試流程清晰明瞭





無需暖機,開機即刻檢測 USB磁吸充電頭設計 容易攜帶、配有航空旅行箱









自行校正, 無需送回原廠/代理商進行校正





輕量化設計

2.3 公斤

包裝尺寸

航空旅行的手提行李

整機裝箱:7KG



出貨包裝紙箱



包裝設計

泡綿防震設計

安全防盜設計



設備介紹





雙電池設計提供使用者





兩個獨立的USB磁吸充電插槽更方便使用 使用雙頭充電線可同時充電



充電後可連續使用24小時 省電設計:原廠設定10分鐘自動關機

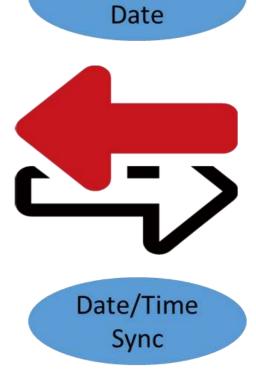
設備介紹



紅外線資訊同步

焦糖化色度檢結果測同步 日期/時間設置同步

UCA-01 Main Unit

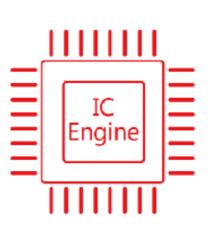


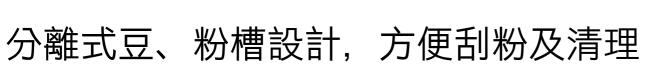
Color Score

CRA-01 Sub Unit

設備介紹

近紅外線Ic辨色引擎, SCA色度分級精度可達到±0.1 檢測範圍1~150













含水率 & 密度

含水率範圍: 1%~20%

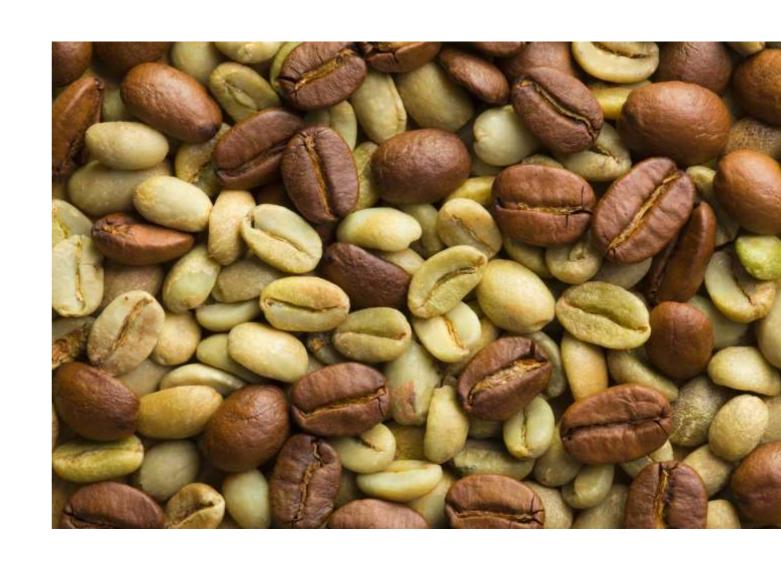
咖啡生豆:>8%

咖啡熟豆:>1%

咖啡粉:>1%

密度範圍:

100 - 1000 g/L



電子秤&溫度



電子秤範圍

0-1100克

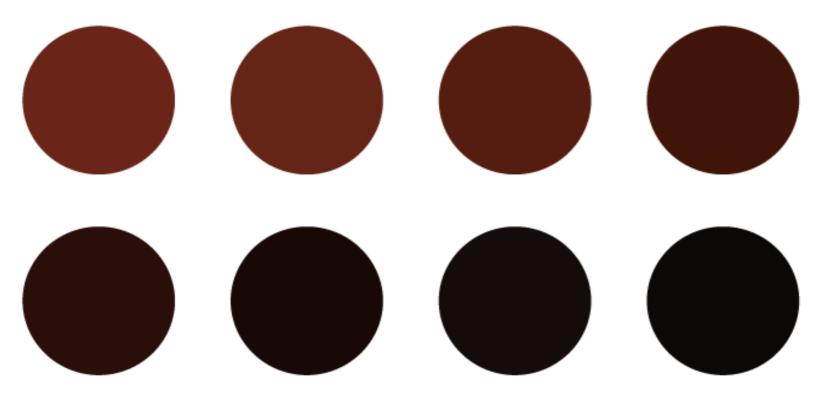


溫度範圍

-10 - 50 °C



焦糖化色度檢測 (Agtron Number) 1~150







檢測精准度

含水率 ±0.1% 密度 ±1.0 g/L 烘焙色度 ±0.1 電子秤 ±0.1 gr.





2019 WOC 柏林 SYNCFO 榮獲最佳新產品獎





SCA 認證

Syncfo: same as Agtron measurements using "Gourmet "scale"



A Specialty Coffee Association Resou

Coffee Standards

Cupping Standards

3.6 Roast for Cupping

The roasting of coffee for cupping shall take between 8 and 12 minutes, and shall be used for cupping between 8 and 24 hours after roasting.

3.7 Roast Level for Cupping

The roast level for cupping shall be measured between 30 minutes and 4 hours after roasting using coffee ground to the SCA Standard Grind for Cupping and be measured on coffee at room temperature. The coffee shall meet the following measurements with a tolerance of ± 1.0 units:

- Agtron "Gourmet": 63.0
- Agtron "Commercial": 48.0
- Colortrack: 62.0
- Probat Colorette 3b: 96.0
- Javalytics: same as Agtron measurement using either "Gourmet" or "Commercial" scales
- · Lightells: same as Agtron measurements using "Gourmet" scale
- · RoastRite: same as Agtron measurements using "Gourmet" scale
- Syncfo: same as Agtron measurements using "Gourmet" scale





多種組合模式

多種組合模式

多樣、獨立構造隨意組合有不同檢測功能



上機: 烘焙色度 (豆色、粉色)



上機+ 下機: 4合1 (含水率、密度、温度、 色度、電子秤)



下機: (含水率、密度、 温度、電子秤)

多種組合模式

多種檢測項目





普通版:

咖啡生豆/咖啡熟豆/咖啡粉

專業版增加:

帶殼豆/咖啡果乾

品管:豆商、貿易商

咖啡生豆品質控制



高度精確: 咖啡師、烘豆師

咖啡熟豆品質控制 符合SCA、Agtron標準

