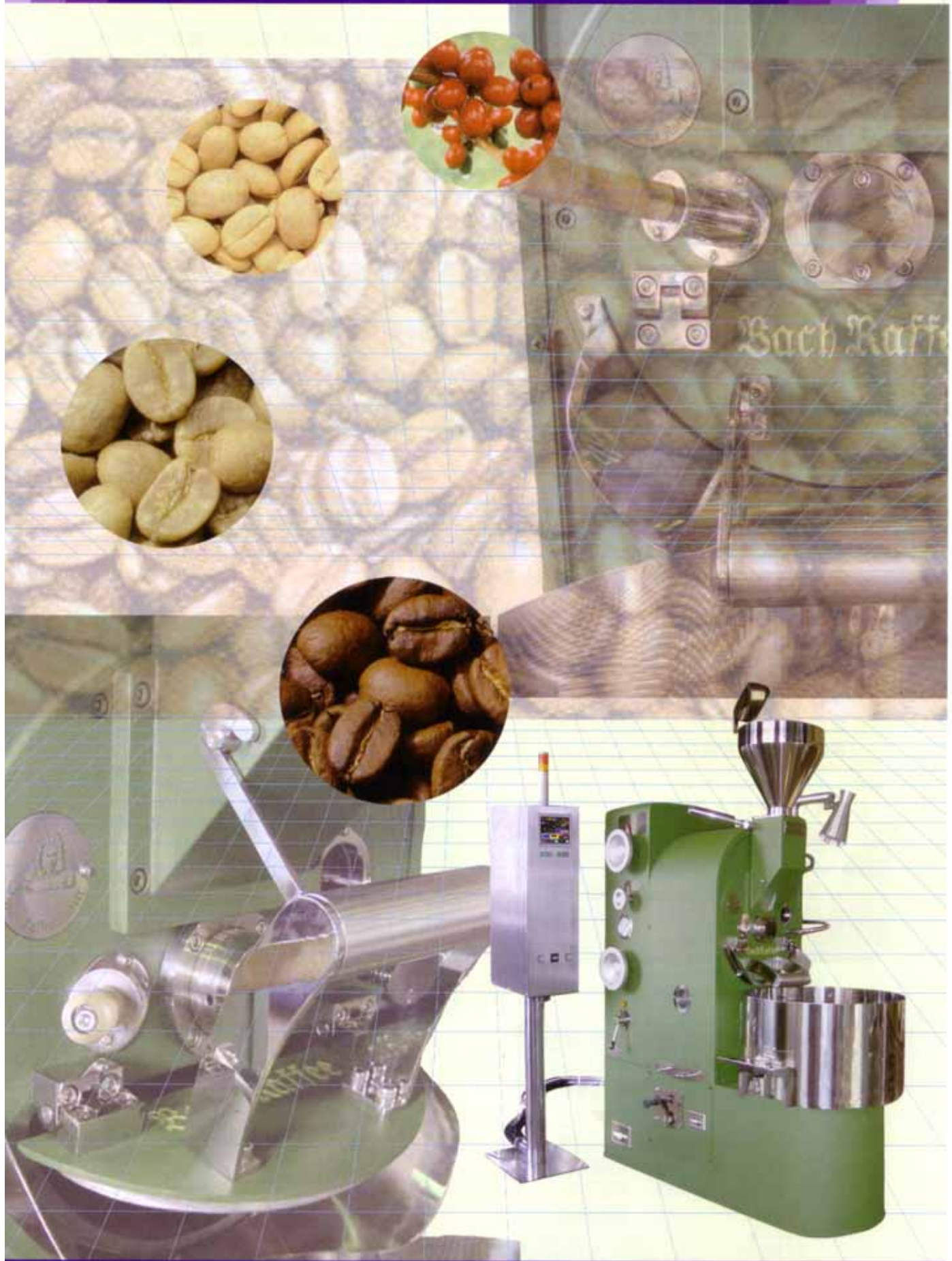


新時代の珈琲焙煎機



Bach Kaffee Roster
Meister-5



画期的な焙煎機の誕生 マイスター 新世紀を視野に入れた焙煎機『Meister』が誕生しました。

珈琲の個性に応じた独自の味と香りを引き出すための最も重要な作業工程が「焙煎」です。ご存知のように珈琲の焙煎は熟練を要する技術で、習得するには長い時間と経験が必要とされました。また、一度焙煎作業を始めると熟練者であっても焙煎機に付きっきりで操作をしなければならないという作業性の問題もありました。

しかし、そういった諸問題もコンピュータを導入し作業内容を自動化することで解決しました。さらに、近年の高品質な生豆の持ち味を最大限に表現できるようにと、新しい思想に基づいて設計、開発を行いました。そして今までにない完成度の高い焙煎機を誕生させました。

1. 優れた操作性

操作盤の液晶タッチパネルにてデータ入力ができるようになっていて、生豆投入から2ハゼまでを自動で焙煎します。2ハゼ以降「焙煎判断」を押すと手動に切り替わり、味作りに重要な煎り止めのタイミングは作業者によって決めることができます。味作りは自在です。

2. 作業内容を自動化 ※1

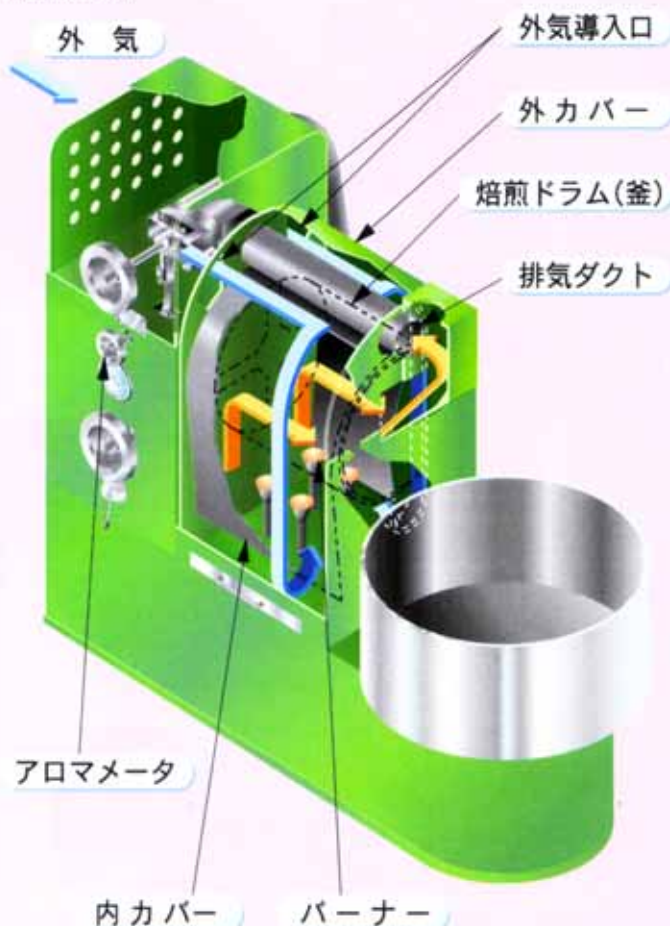
焙煎に必要な情報は全て液晶タッチパネルで確認でき、豆温度、排気温度、焙煎時間はデジタルで表示されます。

排気ダンパーの開度は焙煎温度を感知して入力された条件で自動制御させる事が出来ます。蒸らし、1ハゼ、2ハゼの3段階の開度設定が可能です。

3. 安定した焙煎技術 ※2

釜の断熱カバーは二重構造で、バーナー燃焼に必要な1次空気は外カバーと内カバーの間にある温まった空気層から取り入れる構造としたため釜内部の温度が安定し外気温や湿度に影響されることなく安定した焙煎が可能になりました。

1次空気の取入れ経路図



4. 「香り」をコントロール ※3

アロマメータを装備して今まで出せなかった微妙な香りまで表現します。また排気が不安定な時にも有効です。

5. 高い安全性と信頼性

常設の安全装置

- ・非常消化装置
- ・焙煎温度ハイカット設定装置
- ・制御状況警告音発信装置
- ・ガス漏れ警報装置

6. カラーは5色 ※4

外観の塗装は5色で、店舗に合わせた色を選択でき、ディスプレイ用としてもインパクトある設置が可能です。

- ・ダライエロー (A19-60T)
- ・グリーン (A42-30H)
- ・コバルトブルー (A72-40T)
- ・レッド (A07-40X)
- ・ブラウン (A09-30D)

※1、2、3 特許願申請中

※4 印刷物のため実際の色とは異なります。

液晶タッチパネル画面

(初期画面)



(バルブ操作設定画面)



(温度設定画面)



作業工程が時間を追ってグラフで表示されます。
各工程はブザー音で知らせます。
(生豆投入、ハゼ温度、焙煎判断)

全開	±30 秒
蒸らし	±5 %
1ハゼ	±5 %
2ハゼ	±5 %

豆投入温度	±5 °C
1ハゼ温度	±2 °C
2ハゼ温度	±2 °C

特性、設置、構造



- 1 生豆の投入扉と冷却箱の豆取出し扉は、開ければ自動的に閉まる構造で、作業の「うっかりミス」を防止します。
- 2 電源は家庭用100V(单相)なので商業電源を引込む必要がありません。照明(100W)も常設で設備してあります。
- 3 排気は、焙煎と冷却を切替えて行うためサイクロン(集塵機)は1台です。
- 4 お店の名前が焙煎豆取出し扉に彫り込めますので、他店との差別化に有利です。

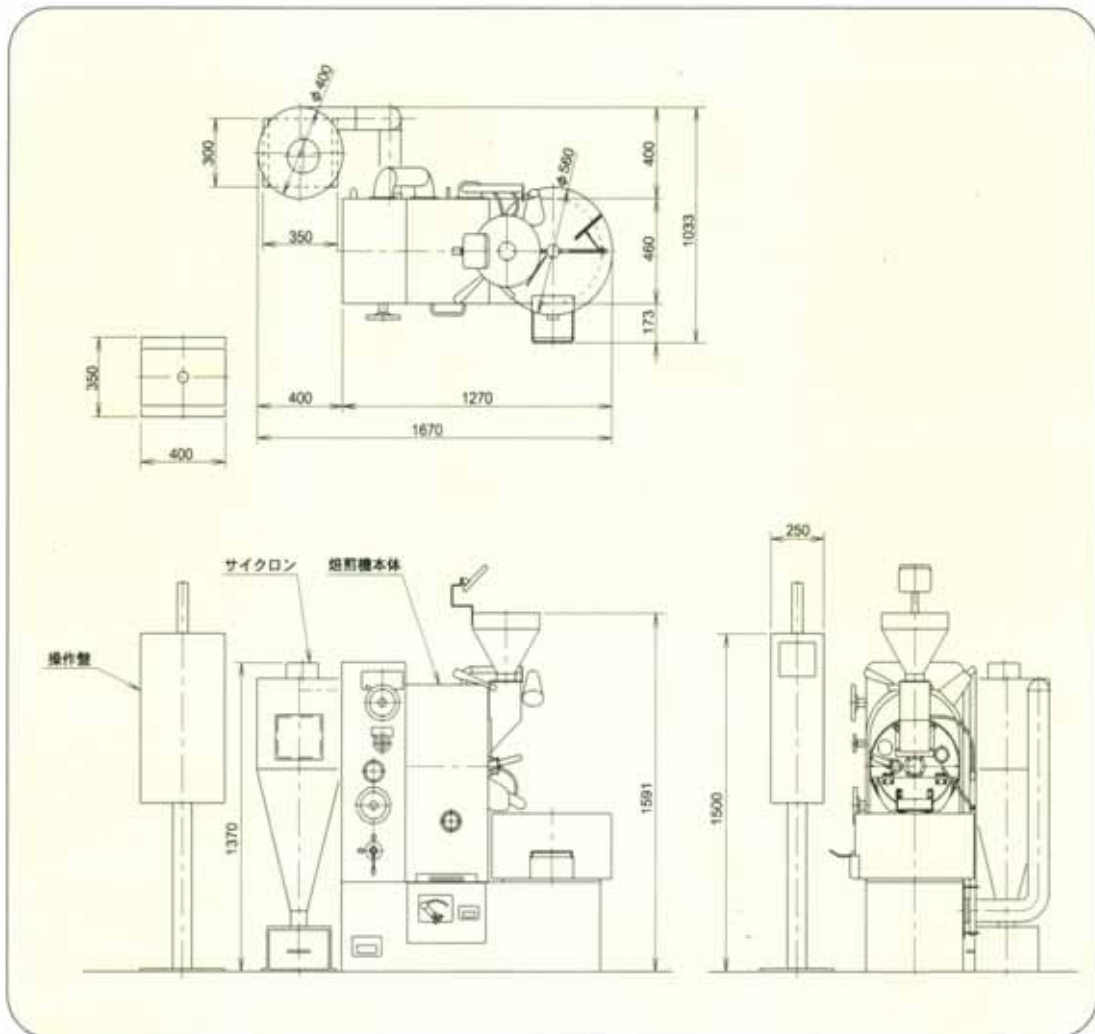


- 5 ガス圧調整ハンドルは、全閉から全開まで7回転の為、微調整が簡単に行えます。
- 6 実際の排気量は煙突の高い低い、外気温の変化でも違ってきます。これを焙煎状態で測定することで、ダンパーの初期設定が可能。「勘」の世界をデジタル表示。



中高温風速計 (MODEL6162)
500°Cまでの風速を測定
日本カノマックス(株)製品使用

外形寸法 Meister-5



設計仕様 Meister-5

型 式	半熱風式 (回転ドラム型)
生豆容量	5 kg
使用ガス	都市ガス 又は LPG
ガス消費量	10300 kcal/h
排気機能	焙煎と冷却の切換式
電 源	100 V (単相)
重 量	300 kg (本体のみ)

注記) バーナーは使用しているガスに合わせてられます。

駆動仕様 Meister-5

ドラム駆動モータ	ギヤードモータ 60W
攪拌駆動モータ	ギヤードモータ 60W
ダンパー駆動モータ	リニアドモータ 6W
送風機(焙煎・冷却)	耐熱仕様 100W

お問い合わせは

販売元

バツハコーヒー
有限会社 **田口珈琲**

〒111-0021
東京都台東区日本堤1-23-9

事務所 TEL : 03-3872-0387 FAX : 03-3872-2677
店舗 TEL : 03-3875-2669 FAX : 03-3876-7588

製造元

株式会社 大和鉄工所
(担当 岡崎)

〒704-8193
岡山市金岡西町1108-2

TEL : 086-948-3777(代)
FAX : 086-948-3789