

新時代の珈琲焙煎機

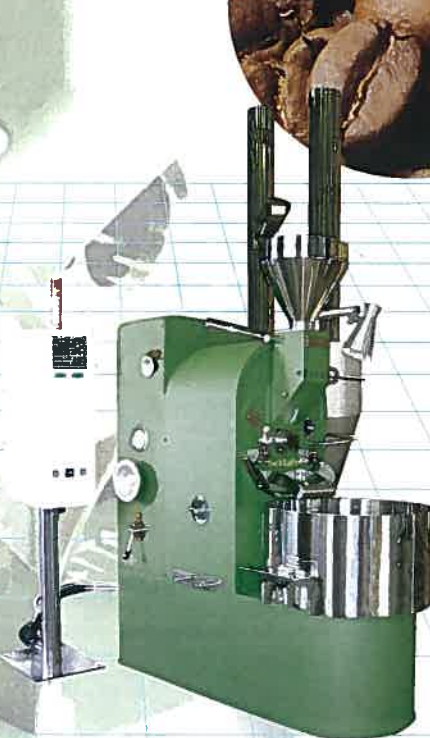
Bach Kaffee Roster



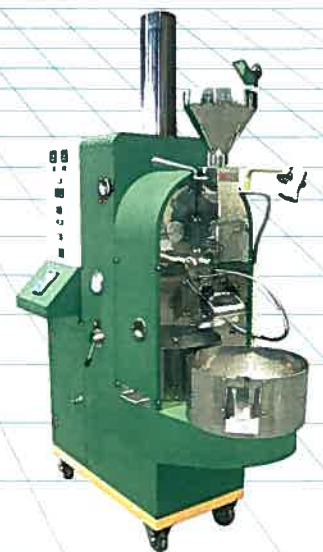
Meister Series



Meister-10



Meister-5



Meister-2.5

Meister-5, Meister-10 共通仕様

マイスター
— 排気調節はインバーターの時代 (Meister全機種) —

1. 優れた操作性

従来小型焙煎機は、どんなに熟練してもダンパー操作などの毎回繰り返し行なわなければならない作業があります。例えば焙煎温度が何℃になったらダンパーをどれだけ開けるか、などといった操作を数値化して、その数値を操作盤の液晶タッチパネルから入力することにより、生豆投入から2ハゼ前までの排気コントロールを自動で制御します。それ以降は手動に切り替わって、味づくりに重要な「煎り止めのタイミング」は焙煎者によって決めることが出来ます。あえて全自動ではなく焙煎者の感性が活かせるセミオートにしたため、作業効率を上げながら、味づくりの表現や再現性を確実なものにしています。

2. 作業内容の自動化

焙煎に必要な情報は全て操作盤の液晶タッチパネルで確認できます。豆温度、排気温度、焙煎時間は同一画面にデジタルで表示されます。排気量の調節は、排気専用ファンのモーター回転数をインバーター制御させて行ないます。生豆投入後、蒸らし→全開(1分)→蒸らし→1ハゼ→2ハゼの3段階、5パターンの排気設定(ダンパー開度設定)が可能です。いずれも入力された焙煎温度を感知して自動で制御されます。機械的にコントロールするので何回連続させても焙煎過程にズレがなく、人的なうっかりミスも生じません。また、自動が掛かっている間は焙煎機についている必要がないので、他の作業が平行して行なえます。作業負担を軽減しながら、煎り止めでの焙煎精度を高めています。(特許取得登録)

3. 安定した焙煎技術

バーナーから供給される熱は、焙煎に活かされるより、大気中に無秩序に捨てられる割合の方が大きく、熱効率の悪い焙煎機は設置環境によっても性能に差が出る場合があります。マイスターは、釜の断熱カバー(釜そのものではなく)を二重構造(外断熱構造)にして、燃焼に使われる一次空気は、内カバーと外カバーの間の空間を通過してバーナー室に入る構造になっています。したがって、暖気さえ終了すれば安定した温度の一次空気が送り込まれ、環境に左右されにくい焙煎が可能になりました。また、排気はファンモーターのインバーター制御と、副ダンパーのアロメータを併用するダブルダンパー機構にしたことで精度の高いコントロールを可能にしています。的確な排気コントロールが出来ない焙煎機は味づくりの調整が出来ません。(特許2件取得登録)

マイスターは熱効率に優れた構造と、精度の高い排気コントロールで焙煎の安定性や、味づくりの再現性を格段に向上させています。

4. 常設の安全装置

- ・非常消火装置
- ・焙煎温度、排気温度上限設定装置
- ・制御状況警告音発信装置
- ・ガス漏れ警報装置

5. その他の特徴

- ・排気は、焙煎と冷却の2系統で連続焙煎が可能(5k、10k)
- ・お店の名前が焙煎機正面の蓋に彫り込めます。
- ・カラーは、グリーン、コバルトブルー、レッドの3色あります。
- ・使用ガスは、LPG、都市ガス、いずれにも対応します。

液晶タッチパネル画面

— シンプルな操作画面で、焙煎の「自動、手動」の切り替えも可能 —

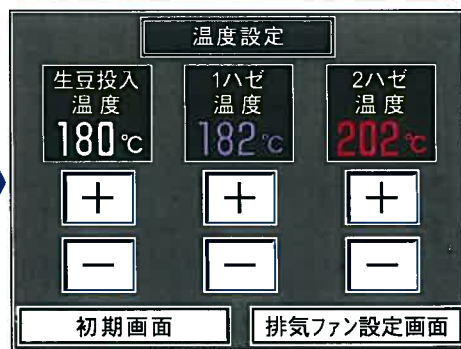
(初期画面)



(排気ファン回転数設定画面)



(温度設定画面)



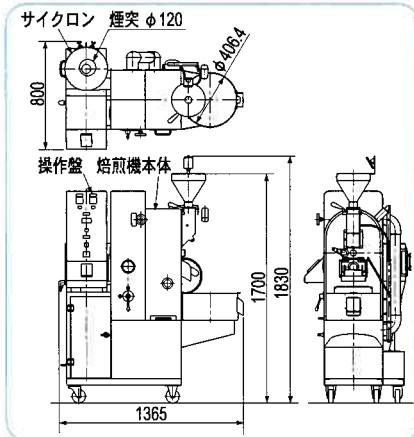
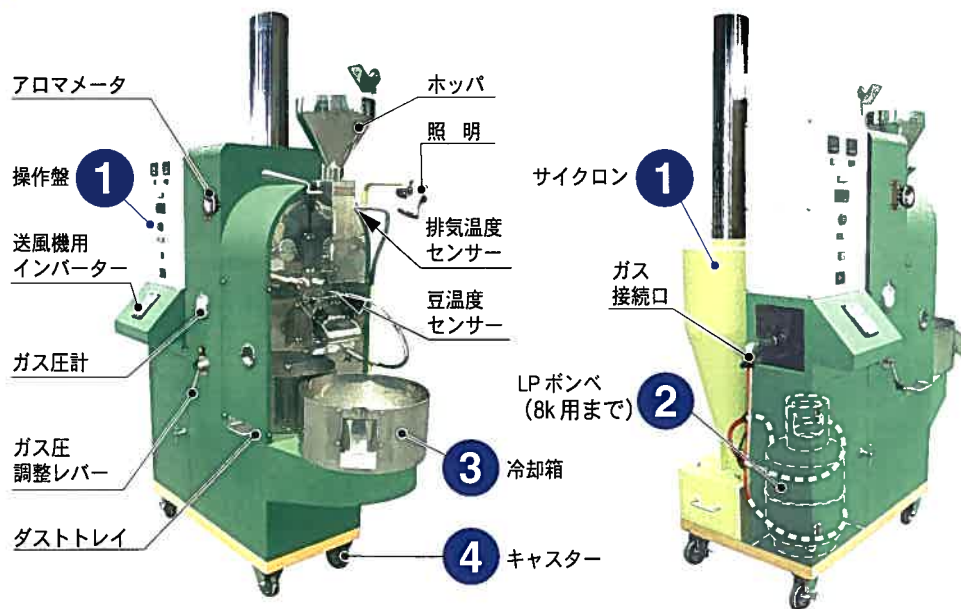
作業工程が時間を追ってグラフで表示されます。
各工程はブザー音で知らせます。
(生豆投入、ハゼ温度、焙煎判断)

全開	± 30 秒	3分～6分
蒸らし	±100 r.p.m	600～1200 r.p.m
1ハゼ	±100 r.p.m	800～1500 r.p.m
2ハゼ	±100 r.p.m	1000～2000 r.p.m
手動設定回転数		600～2000 r.p.m

豆投入温度	± 5°C	160～190°C
1ハゼ温度	± 2°C	160～190°C
2ハゼ温度	± 2°C	180～210°C

Meister-2.5 —コンパクトながら上級機並の性能—

5k、10kの性能をコンパクトにまとめ、専用キャスターも装備しているので、設置や取扱いも容易です。操作は全て手動になりますが、「味づくり」を目的とした焙煎が可能です。操作盤、サイクロンまでを一体化させたので狭いスペースにも設置可能です。



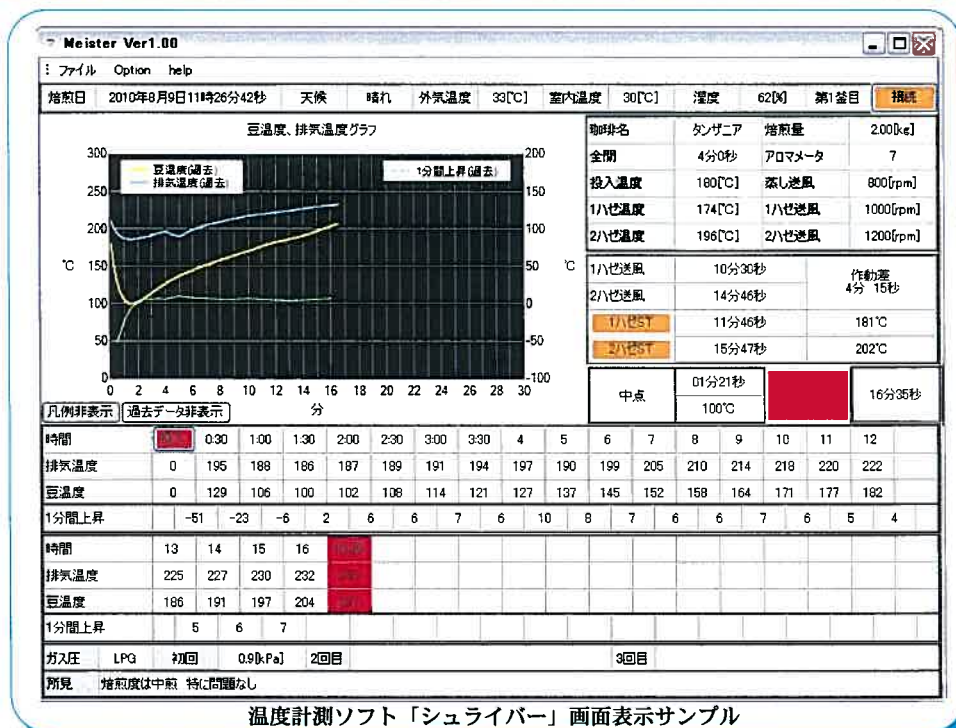
生豆容量	2.5 kg (Max)
形式	半熱風式
使用ガス	都市ガス又はLPG
ガス消費量	6860 kcal/h
ドラム回転数	47 r.p.m (60 Hz) 38 r.p.m (50 Hz)
温度センサー	豆温度×1本、排気温度×1本
電源	100 V (単相)
ドラムモータ	60 W 100 W×1台 (耐熱仕様及びインバーター制御)
送風機	
寸法	(W) 800 × (D) 1365 × (H) 1830
重量	240 kg

- ① 操作盤、サイクロンまでを一体化させましたので狭いスペースにも設置可能です。
- ② 操作盤の下にLPボンベ8k用まで格納出来ます。
- ③ 焙煎と冷却は切換え式です。(回転式)
- ④ 本体底部にはキャスターを装備していますので据付やメンテナンスの時に移動が簡単に行なえます。
- ⑤ 店名銘板をオプションにて取付けることができます。

温度計測ソフト「シュライバー」

「シュライバー」は、焙煎中の温度変化をパソコン上にグラフとデジタル数字で表示すると共に、自動記録を行なうソフトです。

- 中点の自動表示
生豆を投入後、下がり切った点を追尾して自動表示します。
- 豆温度と排気温度
1分間上昇の温度変化を一覧表にデジタル数字で表示します。
温度変化は1秒単位で採取しリアルタイムでグラフ化します。
グラフだけの全画面表示も、部分的に拡大表示も可能です。
- プログラムデータの自動入力
マイスター5k、10kの操作盤に入力されたデータは自動取込みされます。
(マイスター2.5kは、手動入力になります。)
- 動作環境・・・Windows Vista, Windows 7
接 続・・・USBケーブル (3m)



■ お問い合わせは

販売元

株式会社 バッハコーヒー
〒111-0021
東京都台東区日本堤1-6-2
TEL : 03-3872-0387
FAX : 03-3872-2677

製造元

株式会社 大和鉄工所
(担当 岡崎)
〒704-8193
岡山市東区金岡西町1108-2
TEL : 086-948-3777(代)
FAX : 086-948-3789

WEBサイト

<http://www.daiwa-teko.co.jp>

※ 価格などの詳細については『大和鉄工所』のWEBサイトの『コーヒー焙煎機』を御覧下さい。

■ このパンフレットに記載された仕様、デザインなどは予告無しに変更することがあります。
■ 写真は印刷のため、実際の商品の色と多少異なる場合があります。