

Solar Eco

2 kg / 4.4 lb

全自動咖啡烘焙機
門市咖啡館適用



有**Solar Eco**烘焙機，開設自烘咖啡館不再是夢想。

就像專業烘焙師，無需烘焙基礎，每天新鮮出爐，省時省力，好容易。

Coffee-Tech Engineering (以下簡稱**Coffee-Tech**)基於多年來的研究經驗製作了**Solar Eco**烘焙機 (以下簡稱**Eco**)。作為世界頂尖的全自動烘焙機，**Eco**擁有多項技術突破。

Eco的科技榮獲**2013**年由世界精品咖啡協會 (**SCA**) 主辦的咖啡世界展覽會 (**WOC**) 的“最佳咖啡館內產品”獎項。

這是一台為門市咖啡館設計的烘焙機，搭配**Coffee-Tech**的**Avirnaki**艾維克靜電除塵機便可實現零煙霧排放的效果！

這台烘焙機無需繁瑣的維護，需要定期清潔的部件都附上手擰螺絲，為您提供快速簡便的拆卸維護體驗。

為門店增加亮點

Eco全自動智能烘焙機，被許多引領潮流的海外咖啡館作為店面門市使用。這是一台專為店面考量設計的機器：在店內享受新鮮烘焙咖啡的同時創造高品質、高效率的產量。對於邁出烘焙第一步的初學者與注重品質的微型烘焙師、銷售新鮮咖啡的繁忙自烘咖啡館及擁有雇員的連鎖店，**Eco**將是您最完美的選擇。

自動化智能烘焙

電腦化的控制系統融合先進的結構設計，操作簡單方便。只要輕鬆按下觸控螢幕的“開始烘焙”按鈕，即可開啟烘焙**2kg**咖啡豆的自動烘焙過程。

採用專業的數位溫度感測器記錄整個烘焙過程的溫度狀態，然後提供優化且穩定的烘焙曲線，使每輪烘焙批次達到無與倫比的準確成果。

將兩種不同的熱傳導的加熱方式 - 空氣熱對流和旋轉滾筒的傳導熱 - 結合在一起，**Eco** 發揮了它們各自的優點，創造出世界上少數運用正壓的烘焙機。其透過“推擠”熱空氣的方式把熱空氣帶入烘焙室。相較於他牌運用負壓的原理將熱空氣貫穿咖啡豆的自動烘焙機，**Eco** 與其他的差異能在風味上清楚呈現。

通過四種不同的加熱方式（熱傳導、熱對流、紅外輻射、熱虹吸），對於各種不同類型的咖啡豆，**Eco** 都能妥善地將熱能傳遞至咖啡豆的全身。即使咖啡豆的大小、密度或水分含量不同，**Eco** 在烘焙過程中能針對不同類型的咖啡豆設定獨立烘焙曲線並將咖啡生豆烘焙至最高品質。這樣的獨特技術讓您輕鬆烘焙出咖啡豆最佳的風味。

Eco 能避免過度傳導熱對咖啡豆表面造成灼燒痕跡，也能避免純半熱風加熱方式導致的無光澤且過於乾燥的咖啡豆表。四種加熱方式的平衡讓**Eco** 為您解決這些烘焙難題，滿載烘豆同時，其壓力原理將成功地密封咖啡的香氣。

烘焙機滾筒的表面是滿布穿孔的而非光滑面。咖啡豆會靠近那些孔洞，帶來更好的熱傳導與攪拌效果。這樣一來，與實心、無孔的滾筒相比，受熱效果會更好。

絕佳的除煙效果

在不使用任何煙霧過濾器的情況下，**Eco** 在烘焙過程中釋放的煙霧量極少。同時，傳統的煙霧過濾器也會有堵塞的情況。當**Eco** 遇上**Coffee-Tech** 的艾維克靜電除塵機，便可完美去除煙霧。將**Eco** 的底座固定在艾維克上便能隨意移動，非常方便。

縝密、扎實的設計

長期以來**Coffee-Tech** 始終提供最優良的品質，整體結構採用頂級品質部件和厚實的鋼體，符合最高製造標準。**Eco** 從設計上就是為了服務您多年使用，烘焙無數批次。**Eco** 的縝密設計不僅為您免去日常維護、煙霧、複雜的設置和操作遇到的麻煩，還讓其擁有極小的占地面積，在有限的空間內皆可擺設。

所有需要維護的機器部件，包括風門和銀皮的旋風分離器，都可

以使用手擰螺絲完全拆卸，無需特殊工具就能快速地有效清潔。

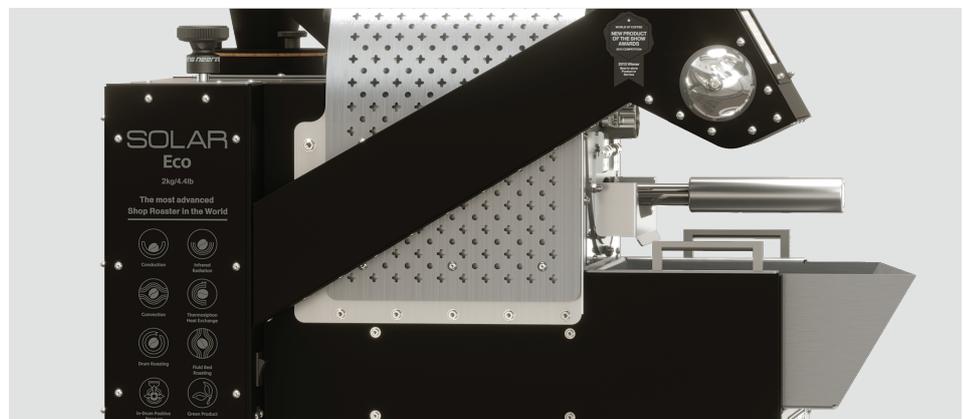
店內烘焙的優點

品質有保障：自己在店內烘焙就可以精準掌握咖啡品質，同時讓消費者看到您是業內行家。

保證新鮮：關於烘焙咖啡的很重要的一點是新鮮度。烘焙過的咖啡豆會在很短的時間內氧化然後味道會流失。如果您曾經品嚐過一杯新鮮的咖啡，您已經知道這一點。不管是哪種沖泡方法，好喝的咖啡都是新鮮的。

原材料花費：咖啡熟豆價格一般遠高於生豆價格哦。

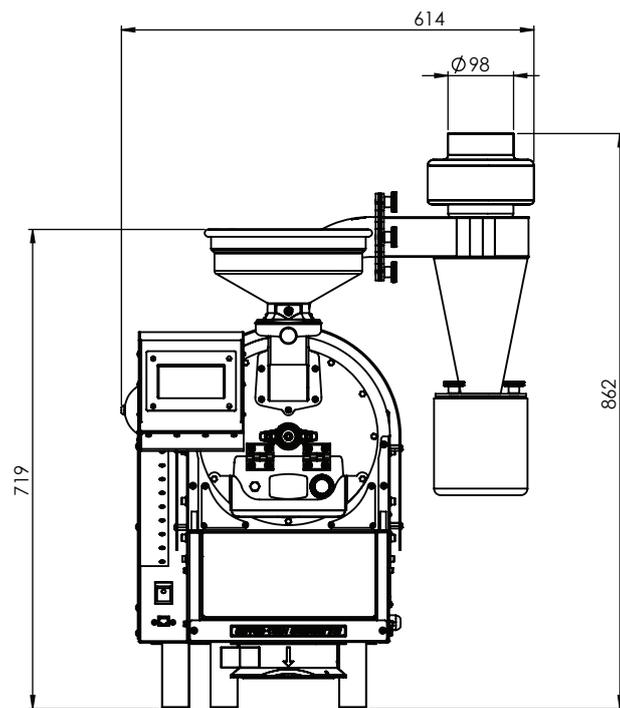
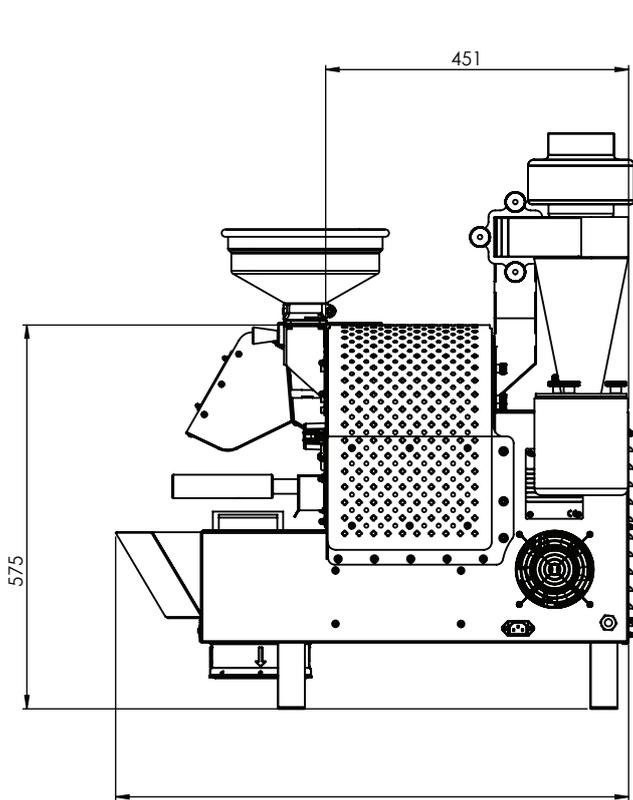
當您想要現烘咖啡但是卻沒有充裕的時間或者經驗去操作手動烘焙機的時候，我們會推薦智能烘焙機**Solar Eco**。



Solar Eco 側面



Solar Eco 觸控螢幕及銀皮收集器



加熱技術



熱傳導



熱對流



紅外輻射



熱虹吸

安全措施



緊急滾筒
轉動手柄

烘焙方式



滾筒式烘焙機



流化床烘焙

可控參數



全自動



觸控螢幕

內建配備



熱力學滾筒



正壓燃燒室

環境保護



低能耗



純電熱



綠色產品
(艾維克)



消除煙霧
(艾維克)

技術規格

烘焙載量：

2 kg/ (4.4 lb) 的生豆

烘焙時長：

10-18 分鐘
(因地區不同有差異)

品質與安全管控：

CE, RoHS, EMC

電氣規範：

220-240V, 單相電
50/60 Hz., 3300W

熱能來源：

電熱, 特製高溫紅外
加熱元件 (3X1000W)

運作聲音：

非常小聲

加熱方式：

熱傳導、熱對流、紅外輻射、
熱虹吸

烘焙方式：

滾筒烘焙, 內置流化床

滾筒運行：

單一直接驅動式重型齒輪電機

排氣管：

單管道, 4 inch標準直徑
排氣管配置手擰螺絲以便清潔

烘焙過程品質管控：

使用超大片耐熱玻璃可以輕易查
看烘焙進度, 運用兩個數字溫度
控制器把控烘焙程度

銀皮收集：

旋風式銀皮收集器
採用全焊接高強度鋼板, 配置手
擰螺絲以便拆除清潔

日常維護：

銀皮風扇無需額外維護
定期清理銀皮收集器和排氣管

冷卻過程：

內置滾筒內冷卻選項
外置可移除的鋁製穿孔冷卻盤

設備材質：

100%金屬結構

設備尺寸：

58(w) X 76 (d) X 86 (h) cm
23(w) X 30(d) X 34(h) inch

設備重量：

41 kg (90.4 lb)

Renaluxe

Coffee-Tech Engineering 經銷商
睿納星有限公司
info@vedan.com.cn
www.coffee-tech.com

