

FZ94 Evo/Pro

0.1-2.4 kg / 0.2-5.3 lb

咖啡烘焙機

門市咖啡館適用



一台可烘焙樣品和成品的烘焙機，一機搞定咖啡豆的品質和風味管控！

應烘豆師的需求

Coffee-Tech Engineering

(以下簡稱 **Coffee-Tech**)

透過調查了解到符合市場需求的樣品機非常有限。市面上樣品烘焙機的產能，普遍無法滿足烘焙師的需求，入門款的進口高階樣品烘焙機價格高，操作選項普遍單一化，產能也沒有彈性。

如今烘焙師傾向追求樣品開發與產能效率的彈性。隨著生產範圍擴大以及精品咖啡豆市場的多樣性，小批量生產的需求也隨之加重。另一方面，每日小批量的樣品檢測也屬於標準工作流程中不可或缺的一部分。我們認為打造一台優秀的機器，並提供更有效的作業系統來優化、簡化這兩項流程的任務是非常必要的。相比早期

商業豆普遍盛行的時代，現在越來越多人開始追求獨特的風味、口感，從而導致專家們為各種類型的咖啡豆進行劃分。事實上豆子本身的規格就各不相同，差異複雜多變（大小、密度、形狀）。在面對不同規格的咖啡豆時，傳統式滾筒加熱技術的配置及操作功能的限制經常讓老式烘焙機遇到瓶頸。

FZ94 是一款為咖啡烘焙者打造的专业咖啡烘焙機，也是樣品機中的傑出創作，協助烘焙師完美地控制烘焙過程中每一個步驟並保持最微量的廢氣排放。它不但擁有簡易的操作系統和亮麗的外型，還具備了穩定的烘焙能力，生產範圍從 **100g**到**2.4kg**都能輕鬆駕馭。

獨特的烘焙方式

FZ94 是一款純電熱烘焙機。它在烘焙的過程中，同時以熱傳導，熱對流和紅外線輻射三種加熱方式在滾筒內烘焙。

滾筒轉速和滾筒風壓都可以隨意調控。火力甚至可以進行最細微的調整：三組強大、單獨控制的電力加熱器能產生穩定、均勻、乾淨的熱能，擺脫了常見的燃氣燃燒加熱不均勻所帶來的不穩定性。

這三組加熱元件皆可單獨分開控制，各種密度與含水率的咖啡豆都能得到最適合的烘焙熱量。溫度管控由三個獨立的數字溫度感測器和PID控制器測量，他們分別在：

- 滾筒裡，測量滾筒溫度（環境溫度）。
- 豆堆中間，能隨時讀取豆子的溫度。
- 烘焙機的排氣管裡，用於監測排氣溫度。

全新烘焙技術

FZ94 帶您探索前所未有的專業烘焙技術，擁有眾多彈性便利設計讓你研究測試。例如：熱傳導和紅外線輻射之間的熱量平衡議題。我們也能控制烘焙滾筒轉速，體驗不同轉速帶來的成效。滾筒轉速越低，咖啡豆越能接觸到滾筒的金屬表面。相反地，倘若滾筒轉速越高，咖啡豆 "在空氣中" 的時間就越長，這讓咖啡豆在烘焙過程中能充分得到紅外線輻射及熱對流的熱能。

將此過程與可調式風壓結合，或在不同的階段開啟和關閉不同的加熱元件，都可以產生驚豔的效果。

冷卻組件

FZ94 具有一個高效能的外置冷卻盤。冷卻盤可以隨意拆卸且配有獨立的風扇電機，方便連續烘焙。此冷卻系統的另一個特點是有獨立的銀皮收集器，確保銀皮順利脫落，不影響烘焙過程。

所有需維護的機器部件，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有效清潔。這樣的設計方便又省力。烘焙機的清潔對其性能的影響是非常重要的，擺脫繁瑣的步驟，從此烘焙機的清潔變的如此簡單！

全面的功能集

此外，**FZ94** 可以直接與電腦的烘焙管理軟體連接，進行資料的記錄和備份。不管是您用 **Coffee-Tech** 的烘焙軟體，或 **Artisan, Cropster** 皆可輕鬆搭配。

FZ94 具有與商用咖啡烘焙機相同的專業規格，並採用高品質的工業級組件，確保長期穩定烘焙的效益。它是一款全手動與自動兼備的咖啡烘焙機，能靈活地滿足您不同的操作與烘焙需求。

科技綠能

當**FZ94** 遇上**Coffee-Tech** 的艾維克靜電除塵機，便可完美去除煙霧。將**FZ94** 的底座固定在艾維克上面便能隨意移動，非常方便。

若您偏好傳統咖啡烘焙機的浪漫，並想用按鈕調整及操控烘焙過程，那麼**FZ94 Pro** 將會是更適合您的選擇。

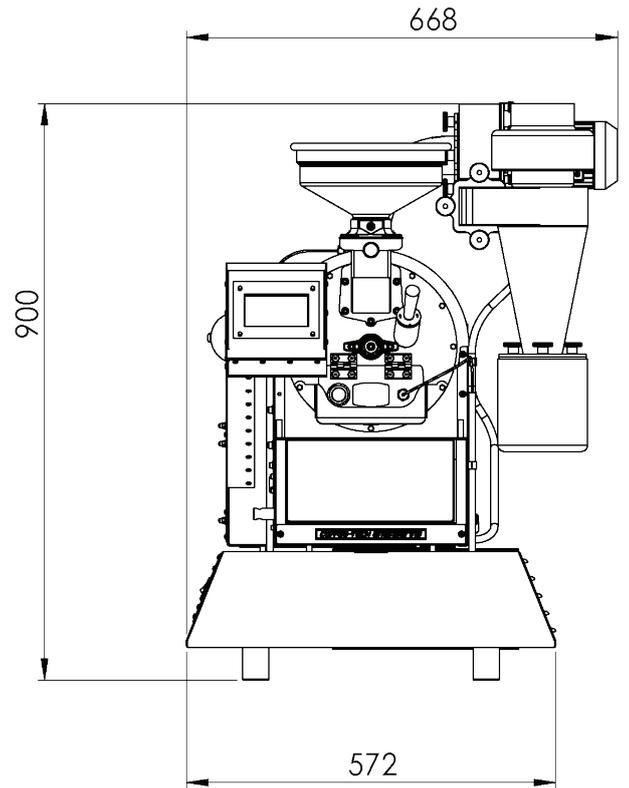
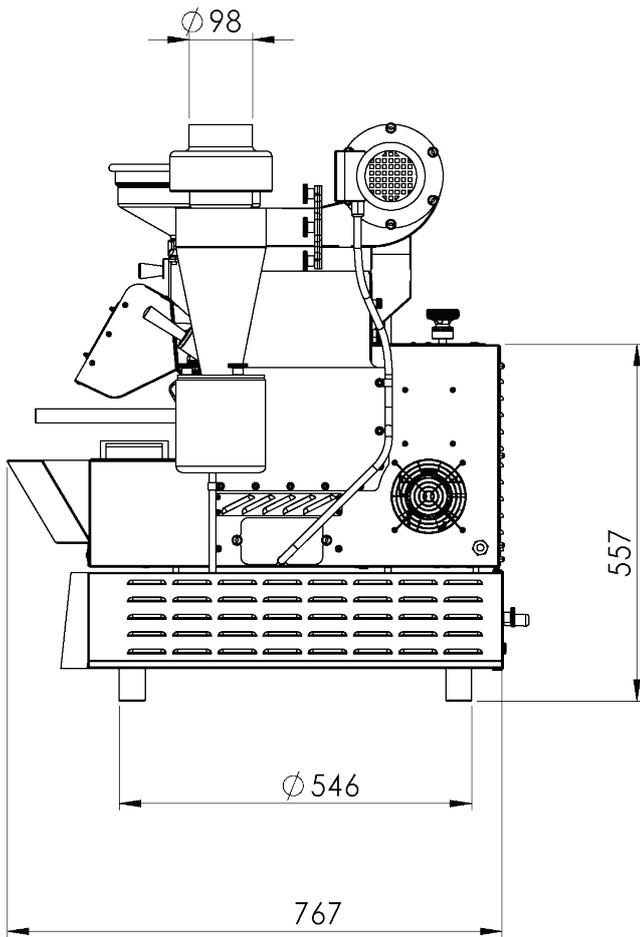
若您偏好現代咖啡烘焙機的操控感，並想用觸控螢幕精準調控烘焙過程，那麼**FZ94 Evo** 將會是更適合您的選擇。



FZ94 Pro 按鈕式操控



FZ94 Evo 觸控螢幕操控



加熱技術



熱傳導



熱對流



紅外輻射

安全措施



緊急滾筒
轉動手柄

烘焙方式



滾筒式烘焙機

可控參數



全自動



烘焙曲線



滾筒轉速



風壓



多處溫度監測



觸控螢幕
(Evo限定)

內建配備



負壓燃燒器



熱力學滾筒



可調式火力

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：

0.1-2.4 kg/ (0.4-5.3 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., 3600W

熱能來源：

電熱, 特製高溫紅外線

加熱元件 (3X1000W)

銀皮收集：

箱型銀皮收集器

旋風式銀皮收集器

冷卻盤：

大容量離心送風器

外置可移除的鋁製穿孔冷卻盤

獨特烘焙系統：

封閉式負壓燃燒室

滾筒運行：

數位控制迴轉速度

單一直接驅動式重型齒輪電機

滾筒風壓：

可調式風壓

滾筒安全：

緊急滾筒卸料裝置

設備尺寸：

67(w) X 77(d) X 88(h) cm

26(w) X 30(d) X 35(h) inch

設備重量：

65 kg (143 lb)

Renaluxe

Coffee-Tech Engineering 經銷商

睿納星有限公司

info@vedan.com.cn

www.coffee-tech.com

