

# Silon ZR7

1-7 kg / 2.2-15.4 lb

咖啡烘焙機

門市咖啡館適用



**Silon ZR7 帶  
您探索烘焙機  
的使用極限。**

**採用以色列高  
科技技術，以  
頂級標準呈現，  
它的適用性會  
超越您對普遍  
烘焙機的認知！**

**Silon ZR7 (以下簡稱ZR7)** 採用以色列頂尖技術，專門為追求高品質的咖啡烘焙者打造。這台烘焙機的設計初衷是為了追求自己風格的咖啡烘焙者提供最佳烘焙工具。它在各個細節都以最高標準考量，不管在外觀、構造、性能及產能方面都做到了極致的設計，每項功能皆配置獨立電機和熱防護裝置，各種貼心設計，**ZR7** 將是您咖啡門市內的掌上明珠。

**Coffee-Tech Engineering (以下簡稱Coffee-Tech)** 豐富的製造技術，讓我們突破並移除了工業用烘焙機所有內置限制。如此自信大膽的設計，為的是讓咖啡烘焙者能以最大限度提高每批珍貴豆子的產量，使烘焙機能夠充分發揮您的烘焙技術。

**ZR7** 內含的科技使其榮獲**2016**年由世界精品咖啡協會(**SCA**)主辦的咖啡世界展覽會(**WOC**)的“最佳新烘焙機產品”獎項。

**ZR7** 的烘焙能力與適用性使其從微批量的精品咖啡豆乃至規模化的商品豆都能輕鬆駕馭，可在連續烘焙的同時在滾筒外冷卻咖啡豆，使每小時咖啡生豆烘焙量高達**28kg**。不僅如此，咖啡的品質管控、風味及一致性將得到保障，為精益求精的您輕鬆創造優質好喝的咖啡。

## 新型Vortex T04 烘焙滾筒

氣流以螺旋的方式進入滾筒並穿透咖啡豆，只需少量空氣即可充分達到最佳效果，與傳統烘焙機不同，不會有大量的空氣進入滾筒。這種創新方法確保了獨特的附加價值，包括成本效益、能耗優化和更加體現咖啡豆原有的豐富風味。

做工上，堅固耐用的滾筒外殼確保完美對齊的旋轉。半球形滑動軸承，零公差精密無油滑動軸承，及調整滾筒間隙的測微計，確保滾筒邊緣與機器前板完全垂直，優化咖啡豆與滾筒接觸面積的比例，以實現極佳的導熱交換。

## 可調節高效燃燒器

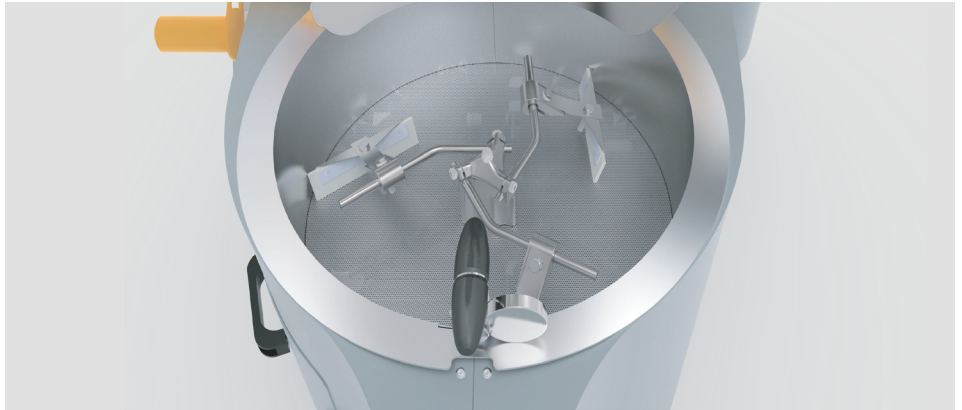
陶瓷燃燒室與滾筒處在最佳的位置，使熱能從機器內核均勻地擴散到整個滾筒。二次氣流由精密計算的噴氣推動。我們利用熱氣自然上升的特性，在結構的上端收集熱能。熱能的流量和比率由穿過獨立密封烘焙室頂部前端的特殊設計孔的氣流精確控制。徹底避免開放式燃燒器會混合周圍不良空氣的現象。

我們在爐壁、直火、和風壓加熱之上，帶來了新的加熱方式—紅外線輻射火排，也就是最乾淨且高效的熱能來源。透過電位計或軟體控制，燃燒器可實現從低功率到高度燃燒，並且可對滾筒實現高頻率的紅外線反射。

超低氮氧化物生成，符合最嚴格的污染檢測標準，避免操作過程中產生一氧化碳危害健康，使咖啡烘焙者在安全的工作環境裡烘焙優質的咖啡。



原款控制面板(設計現已更新))



冷卻盤及攪拌葉片

## 高效的冷卻系統

烘焙結束時，整批熟豆可在數秒內轉移到冷卻盤。該外部組件由**100%**不銹鋼製成，攪拌葉片採用特殊食品級材料，可有效地在冷卻盤上攪拌豆子，通過高功率風機，整批次的咖啡豆可在不到三分鐘內冷卻。

## 熱能來源可客製化

**Coffee-Tech** 提供多種熱能來源供您在訂購時選擇。在加熱的基礎上，無論是天然氣和液化氣，到傳統的木材、木炭和咖啡加工廢料作為加熱源，**ZR7** 都能按客戶需求供應並確保長期可靠的運行，保證成品的穩定性和卓越性。

## 全面的機能集

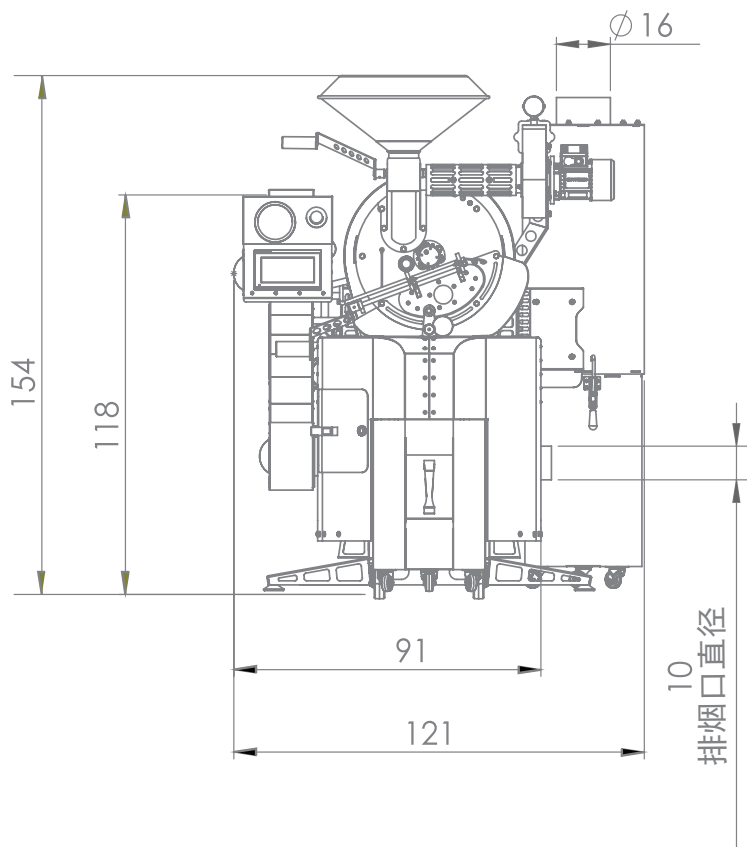
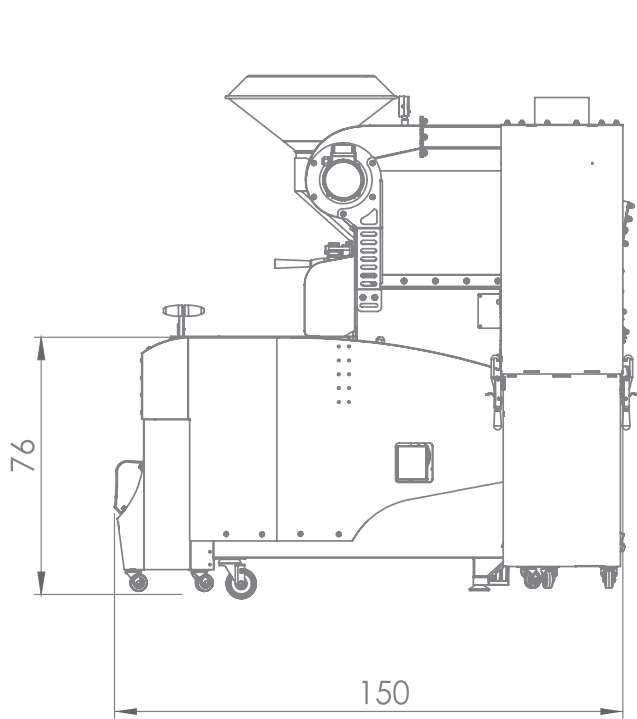
**Coffee-Tech** 特別關注的微小細節：縝密高效的烘焙機結構、

批次冷卻時間、滾筒出豆時間、監控透鏡和滾筒閘門的尺寸。這些要素通常會被忽略，而它們對於用戶操作體驗及咖啡豆成品卻非常重要。

**ZR7** 還具備**Coffee-Tech** 開發的獨特烘焙軟體，您可預先制定和設定個人烘焙曲線，隨後各個參數都能通過同時控制火力、風壓和滾筒速度去規劃、調整。這些組合將以高精準度執行您想要的任何烘焙曲線。

## 完備的烘焙系統

高品質的傳導熱是創造濃郁咖啡的最佳方法，我們的驅動系統上皆配備獨立的電機和防過熱裝置。傳導熱的複雜性伴隨著許多尚未解決的問題，讓許多製造商怯步，然而 **Coffee-Tech** 選擇對它們進行廣泛研究並克服了挑戰，這也是我們區別於其他製造商的優勢所在。



## 加熱技術



熱傳導



熱對流



間接火

## 安全措施



滾筒消防水管



緊急滾筒  
轉動手柄



周圍零排放

## 烘焙方式



滾筒式烘焙機

## 可控參數



全自動  
(選項)



烘焙曲線



滾筒轉速



風壓



多處溫度監測



觸控螢幕

## 內置配備



特製T04  
渦流滾筒



可調節火力



陶瓷燃燒器



負壓燃燒器



紅外滾筒  
(選項)



熱力學滾筒  
(選項)

## 環境保護



低能耗



低氮氧化物

# 技術規格

**烘焙載量：**  
1-7 kg/ (2.2-15.4 lb) 的  
生豆

**烘焙時長：**  
8-17 分鐘  
(因地區不同有差異)

**品質與安全管控：**  
CE, RoHS, EMC

**電氣規範：**  
230V/380V , 三相  
電50/60 Hz. , 1250  
W

**熱能來源：**  
瓦斯：液化氣、天然氣  
(7-20kW)

**瓦斯消耗：**  
每小時烘焙大約消耗  
0.5-0.75kg

**銀皮收集：**  
旋風式銀皮收集器

**冷卻盤運行：**  
單一直接驅動式重型齒輪電機

**冷卻盤風扇：**  
大容量降溫風扇  
冷卻時長大約三分鐘

**獨特烘焙系統：**  
封閉式負壓燃燒器

**滾筒運行：**  
數字控制迴轉速度  
單一直接驅動式重型齒輪電機

**滾筒風壓：**  
單一風機  
可調節風壓

**滾筒安全：**  
滾筒消防水管  
緊急滾筒卸料裝置

**主機軸承：**  
重型精密軸承 (長保養週期)

**設備材質：**  
全精密金屬加工  
頂級材質、硬件、鍍鋅鋼  
和不銹鋼

**設備尺寸：**  
121(w) X 150 (d) X 153 (h) cm  
48 (w) X 59 (d) X 76 (h) inch

**設備重量：** 255 kg (562 lb)

# Renaluxe

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

