

FAB MINI



FAB MINI

容量：150-500g 每批次咖啡生豆
尺寸：340*639*605 mm (WxDxH) 49kg
加熱器：4KW
電壓：單相 / 220V / 20A
烘焙室容積：耐高溫玻璃管 2.17L

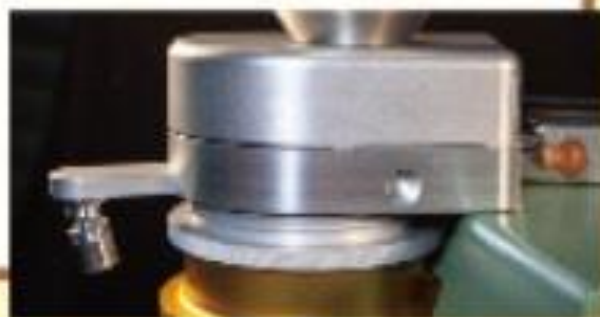
FAB MINI-Plus

容量：150-600g 每批次咖啡生豆
尺寸：340*660*690 mm (WxDxH) 52kg
加熱器：4.5KW
電壓：三相 / 220V / 15A
烘焙室容積：耐高溫玻璃管 2.98L

烘焙原則：工業級PLC控制系統及PID溫度控制，4吋人機觸控面板，15階段參數設定，80組內建參數儲存。

功率供應：根據不同地區提供不同的選項

- 選購配件：
1. 烘焙室套件：SUS304 或 黃銅
 2. 自動入豆套件
 3. 遠端電腦連線監控軟體



如果您想了解更多相關訊息，請聯絡我們當地經銷商代辦。


廣鈺恩科技股份有限公司
www.admtech.com.tw


ROAST
MASTER

Tel: +886-2-2208-5181

www.roast-master.com



FABMINI

FAB 系列浮風式咖啡烘培機

- 簡潔方便的觸控操作介面
- 工業級智慧控制系統
- 精準的PID溫度邏輯控制
- 易學易懂，立即可上手烘焙
- 完整儲存烘焙參數及曲線
- 免工具易拆洗烘焙體，無油垢影響風味
- 自動排銀皮系統，減少銀皮破碎燒焦情況，降低煙霧及煙味。
- 全電能系統無明火安全可靠
- 高精準的覆蓋烘焙複製性
- 全程免人工操作降低人員負擔
- 快速冷卻盤急速降溫
- 擁有多種烘焙套件選購替換，展現靈活的各種烘焙口感

FAB 系列浮風式咖啡烘焙機

專為展現咖啡絕佳風味而設計



上圖：基本配置中FAB 1.2 烘焙機。有下列選項可提供選擇：用於減少煙霧的催化轉換除煙設備。輪子和收集盒、壓克力罩、冷卻台上LED燈、爆裂聲聽筒裝置。

左圖：FAB 5.0 烘焙機。

任何人皆可簡易使用的咖啡烘焙機 並且能夠生產一致性的高品質烘焙



| | |
|-------|--|
| 容量： | FAB 1.2 0.3 - 1.2 kg 每批次咖啡生豆 FAB 5.0 1.2 - 5.0 kg 每批次咖啡生豆 |
| 尺寸： | FAB 1.2 386x783x997 mm (WxDxH) 111 kg FAB 5.0 550x1100x1690 mm (WxDxH) 225 kg |
| 烘焙原則： | 耐溫玻璃管的浮風式烘焙,透過PID精密控制熱風進行烘焙,PLC控制、人機觸控面板、可Wi-Fi或網路聯結,進行電腦完整記錄。 |
| 功率供應： | 根據不同地區提供不同的選項。 |
| 認證： | IEC 60204.1, UL 197 |

除了2016年所推出的 1.2kg系列機型外，我們還擴大了 FAB 系列浮風式咖啡 烘焙機，並增加新系列 5.0kg機型。FAB 1.2 系列可選配桌上型及落地型兩種機型，此兩種機型擁有相同的設計理念和控制系統。

FAB 系列是我們推出的第二代烘焙機，內置冷卻台，採用新型的空氣系統設計，具有自動閥門機構，達到烘焙過程全程自動化，可簡易的清潔維護和外部電腦連接。

測量分析採用以實際測量豆溫和精確控制熱風溫度，您也可以選擇控制熱風溫度或豆溫升溫做為控制時間組合，可詳細記載烘焙曲線及過程結果。

當豆溫過高時，在參數設定中有提供噴水裝置，可自動預防豆溫過高著火。

裝載鎖設計可更快速及安全的將咖啡豆放入烘焙室，銀皮收集盒設計於機身架構中，能夠更密封也更容易清潔。

單獨冷卻風扇和分離的排氣系統，具備外部排風扇電源，僅在烘焙時連動外部排風扇進行排風，避免烘焙爐熱能損耗 / 降低出風溫度。

可提供兩種控制模式 - 操作員全自動操作模式及烘焙師手動操作模式。

感應器和互鎖裝置可確保安全操作並避免操作員失誤，防護罩和隔熱罩是可移動的設計，完全自動化烘焙，無論任何人皆可輕易操作烘焙，都能得到一致和重複性的結果。

整體機構採用工業耐用設計，長時間操作無故障運行。



官方網站: www.roast-master.com

如您想了解更多相關信息，請聯繫我們當地經銷商代表。



奧迪恩科技股份有限公司
Automation Design & Manufacture Technology Co., Ltd.

www.admtech.com.tw Tel + 886-2-2208-5181