

# FAB 系列熱風(浮風)式咖啡烘焙機

## 專為展現咖啡絕佳風味而設計

ROAST  
MASTER



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。輸子和收集盒、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系列熱風(浮風)式咖啡烘焙機，並增加新系列5.0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 and 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](http://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](http://www.admtech.com.tw) Tel + 886-2-2208-5181