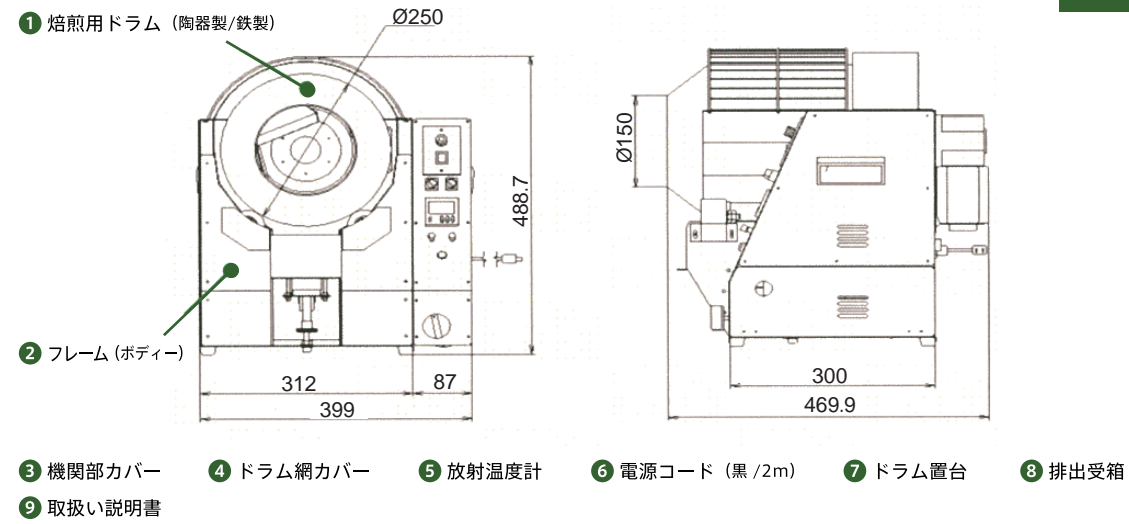


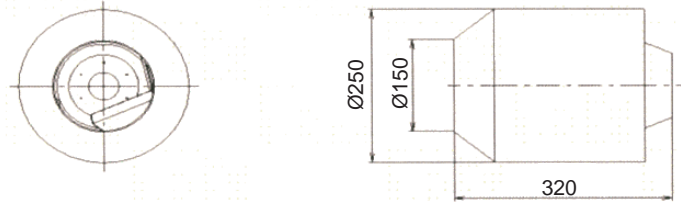
外観図

購入時には、下記のものが含まれます。

本体



ドラム



名称	仕様	備考
電源	AC 100V 5A	
ドラム	陶器 釉薬:黒	
	鉄製 表側 プライマー処理・内側 PTFE処理	※仕様は、選択制です。
	SUS製 SUS304 2B	
モーター	AC 100V スピードコントロール 0~27rpm (max)	
バーナー	ブンゼン式バーナー バーナー φ0.6 3000kcal/h (max)	
着火方式	圧電方式(カセットボンベ) イグナイター方式(プロパンガス)	
燃料	ガスボンベ(LPG)250g プロパン方式(LPG)低圧	※仕様は、選択制です。
本体	鉄製 20kg	
	陶器製 22kg	※仕様は、選択制です。
	SUS製 21kg	
焙煎処理能力	茶 200g~300g/回 10min~15min	※処理能力は製品によって 異なります。
	200g~300g/回	
	コーヒー 15min~20min	



自動焙煎機械

小さな焙煎職人



自家焙煎で自分好みのお茶づくりに最適。



YAMAMASU

株式会社 山益製作所

〒421-0304 静岡県榛原郡吉田町神戸 2849

☎ 0548-32-0853

小さな焙煎職人

検索

日本初! 陶器で創られた焙煎機

TASTE OF FRESHLY ROASTED TEA

「自動焙煎機械 小さな焙煎職人」は、陶器で創られた焙煎機です。
カセットコンロ式とプロパンガス式と用途に応じて仕様選択できます。
遠赤外線効果をもたらす陶器製ドラムが常に均一した焙煎効果を満たし、茶葉の味をより一層深い味わいに引き立て、常に最高の味をお客さまにお届けいたします。



製品ラインナップ

イタリアンローストブラック▶

● フレーム本体

フレーム本体とドラムの基本色は、イタリアンローストブラックになります。
お店の雰囲気に馴染みやすいシックな色を採用しました。

その他の色もご希望に応じて承ります。



※ 実際の色味とは若干異なる場合がございます。



優れた耐火性

本機ドラム（陶器）は、陶土がもつ優れた耐火性と保温力があります。



電源があれば 使用可能

カセットボンベを採用し、簡単に熱源を調達できます。電気ヒーター式よりもハイパワーです。



設置が簡単

電源は AC100V を使用しているため、イベント関係や店頭、あるいは喫茶店にも設置が容易です。



タイマー自動排出

タイマー自動排出により、焙煎時間ミスが発生しません。



均一に焙煎

陶器ドラムの優れた遠赤外線効果により、均一に焙煎されます。

LINEUP

● ドラム

陶器製



イタリアンローストブラック

鉄製



ストロングローストグレー

ご要望に応じて、プライマー・テフロンコーティングも承ります。

【注意事項】

- ※ 基本色以外にも、別途ドラムとフレームのカラーはご希望・ご相談承ります。
- ※ 予告なく価格や仕様等の変更することがあります。ご了承願います。
- ※ 送料は別途発生します。