

焙煎革命

珈琲の味に命を吹込む、
他の珈琲に差をつける、
スーパースチーマー登場。

過熱水蒸気発生機



珈琲の深い味わいは珈琲専門店の命。
焙煎職人の卓越した技術を、
あなたのお店に導入することができます。

珈琲豆の焙煎で、このような問題はありませんか？

- 浅煎りにしたいが、芯まで火が通らない！
- 芯まで深く煎りたいが、その前に外側が焦げてしまう！
- 湿度の影響で味が変わってしまう！

このような問題は「蒸らし(乾燥工程)」に原因があります。

その問題を解消するために、本製品は「蒸らし」をスムーズに行える方法を提案します。

過熱水蒸気発生機って何？

過熱水蒸気発生機はバーナー式焙煎機に接続することで、高温の水蒸気(過熱水蒸気)を用いた焙煎を可能とする装置です。

過熱水蒸気には熱風よりも大きな乾燥能力があり、焙煎器内に注入することでコーヒー豆の水抜きを安定して行うことができます。

■効果

●豆の水分を的確に除去

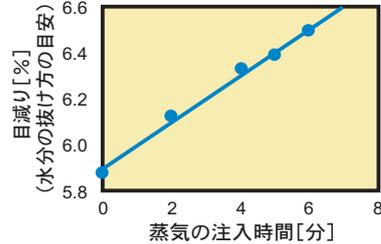
焙煎の前半（蒸らし）に蒸気を焙煎器内に送り込むことによりコーヒー豆の水抜きを確実にし、後半の煎り段階での化学変化を安定して行えます。下記は蒸らし10分後の写真及び目減り比較です。



過熱水蒸気なし

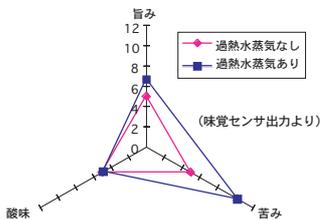


過熱水蒸気あり



●味が濃くなります

豆の芯まで化学反応が進むことで、旨み、苦みが強くなります。

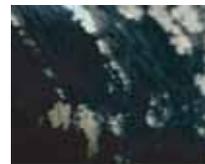


●煙突火災の低減に有効

すずの形状が綿状からタール状に変化させることにより、すず体積が低減し排気性能を向上するだけでなく、火種の付着を低減します。



過熱水蒸気なし



過熱水蒸気あり

■取り付け

●取り付け簡単

焙煎器に取り付けるだけ。特別な工事は不要。

■操作

●スイッチ一つで簡単操作

焙煎スタートとともにスイッチを入れるだけ。蒸気の注入開始時間や終了時間はタイマーで自由に設定できます。

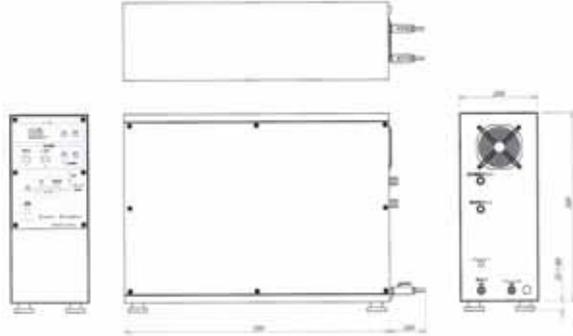
■特徴

- 過熱水蒸気とは、通常の水蒸気より更に加熱された水蒸気のことです。170℃以上（常圧時）になると、その性質は通常の水蒸気とは異なり、焙煎時の水分除去に効果を発揮します。
- 焙煎機のバーナーを補助的に利用することで、コンパクトな装置で過熱水蒸気の焙煎利用を実現しました。
- 勿論、水蒸気は微量（20g/min）であるため、火力への影響は殆どありません。
- 取り付け簡単。大掛かりな工事も不要。既存の焙煎器への後付けも可能です。
- 焙煎中の操作は、自動運転ボタンを入れるだけ。煩わしい操作は一切不要です。

■仕様

加熱方式	電気ヒーター式
蒸気温度	100℃～160℃ (焙煎機のバーナーを利用して過熱水蒸気化)
蒸気量	20g/min (水圧：0.3Pa時)
タイマー設定	0～30min (注入待ち, 注入持続共)
電源電圧	AC100V
水の供給	水圧 (0.2Pa以上) . 飲料水して問題のない水質.
消費電力	1500W
使用周囲温度	5～40℃
冷却方式	強制空冷
重量	26kg
外形寸法	200(幅)×700(奥行)×500(高さ) [mm]

■外形寸法



サイズ等は予告なし変更する事がありますのでご了承ください。

【お問い合わせ先】 マルヤス工業株式会社 第2開発グループ 営業担当：小幡 TEL：0564-34-1528

■製造元  **マルヤス工業株式会社**

岡崎工場 / 〒444-8580 愛知県岡崎市橋目町北山1番地
TEL.(0564)34-1528 FAX.(0564)32-3940