



【排気コントロール】

排気ファンの回転速度を調整する事で
排気力を直接コントロール可能
排気圧は数値に可視化され
リアルタイムで確認ができます



【ドラム回転速度コントロール】

生豆の投入量が変われば
最適なドラムの回転速度も変わる。
焙煎中にも速度コントロール可能。
輻射熱と熱風の割合を自由に操り
焙煎の可能性を広げます。
例えるなら、料理中にフライパンを
振る速さを変える機能です



【2種類の温度を表示】

豆温度と排気温度を計測し
表示します。
それぞれの温度において
火事防止の安全装置も
装備しています

【分かりやすい操作性】

デジタル操作を排除し
焙煎中に画面の切り替え
などが発生しない。
必要な情報と操作ボタンが
集約された配置

【省スペース型 サイクロン】

焙煎機本体に密着するように取付が可能な為
焙煎機の設置スペースが少ない物件でも、
通路、導線の確保がしやすい。
このサイクロンは別売りではなく標準装備です

【ダブルウォールドラム】

熟練の職人により製造される鋳物のドラムは
高い蓄熱性能を持ち、豆の芯まで熱を通し
生焼けや、焙煎のバラつきを抑え
ふっくらとした豆を焼き上げます。
また、その高い蓄熱性能は消費ガス量を
約 20%削減する省エネにも貢献します

【鋳造によるドラムベアリングサポート】

焙煎機にとって最も荷重がかかる
ドラムを支えるベアリング部。
JOPER は卓越した鋳造技術により
最も堅牢な製法で、ベアリングを支え
焙煎機全体の耐久力を向上させています。
ここを鋳物で作る事ができるのは
唯一 JOPER だけです



Northern Commercial, Ltd.

株式会社ノーザンコマーシャル
〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 1-30-27
Tel : 03-3485-5820 (本社)
Fax : 03-3485-5810
Mail: info@noco.co.jp

