

匠の珈琲焙煎機

ZEN・ZO ROASTER

電気だから可能にした、
匠の技を再現するAI制御
カフェ、喫茶店にも置ける
小型珈琲焙煎機で誰でも
いつでも上質な仕上がりを…

\\ 確かな耐久性! \\

電気焙煎機のネックとなるヒーター
寿命は、フィン付きのシーズヒーター
を使用し強制ファンで熱をこもらせ
ない手法で解決。業務用としての耐
久性を確保しました。



開発者
小野善造氏



<https://zenroaster.com/>

焙煎作業のすべてを
オンデマンド化
温度上昇から
仕上げ、温度管理まで
焙煎の細かな作業から
開放されます

自由に選べる焙煎量、焙煎時間、焙煎度合い

焙煎量は700g、500g、250gから、焙煎時間は短時間焙煎、通常焙煎、長時間焙煎（推奨）から選択できます。また、焙煎度合いも、ミディアム、ハイ、シティ、フルシティ、フレンチローストの設定が可能です。ZEN・ZO ROASTERでは、これら様々な種類の少量焙煎が自由に行えるため、お客様の好みに応じたコーヒーをいつでも無駄なく提供でき、お店のイメージアップと売り上げ増加に貢献することができます。

匠の技を再現するAI制御

コーヒー豆の焙煎には焙煎中の水分変化などに応じたきめ細かな温度管理や、排気風量、熱カロリーの調整、ハゼや煎り込み、釜出しなどのタイミング調整に高度なスキルが求められます。ZEN・ZO ROASTERでは、これら高度なスキルをすべてAI化。専用タブレットで設定するだけで、未経験者でも熟練者の焙煎と見間違えるほどの見栄えと味わいの焙煎コーヒーを手軽に再現することができます。

作業効率のアップ、経費節減に貢献

一般的な焙煎機では、焙煎中はつねに作業状況を見守る必要がありますが、ZEN・ZO ROASTERなら、焙煎中はAIが制御し、焙煎終了時にはチャイムで知らせてくれるので、焙煎作業に時間を取られず、他の作業を行うことができます。また、設定さえすればアルバイトでも操作できるので、専任の焙煎士も不要で人件費も削減できます。さらに、少量焙煎による効率的な豆の使用で、良質の豆を使っても原価を抑えられます。

- 700g/500g/250g焙煎に対応
- 短時間/普通時間/長時間焙煎に対応
- ミディアム/ハイ/シティ/フルシティ/フレンチローストに対応
- ロースト基準をさらにきめ細やか「-/-/+/+」調整可能
- 匠の焙煎を再現するAI制御
- CO₂が出ないので環境に優しい
- 排煙温度が60~80度なので煙突が不要

POINT!



仕様	商品番号 KRZ-7
電源	交流 単相200V 50-60Hz
消費電力	2.9kW
大きさ	幅54 × 奥行63 × 高さ70cm
重量	50kg
コードの長さ	2m
製造開発	株式会社カワナルマー

