



LORING

The Smarter Way To Roast



すべての ローストマスターの ために



LORING のメリット

- ・クリーンで明るさのある味
- ・簡易な操作性
- ・再現性の高さ (多くの可変要素を抑えた構造)
- ・幅広いバッチサイズ (例えば S35 なら 1kg ~ 35kg)
- ・エネルギーコストを削減 (他焙煎機と比較し 30 ~ 80% 以上)
- ・環境にやさしい (CO₂削減)
- ・省スペース (他焙煎機と比較し、フットプリントが小さい)
- ・焙煎時の焙煎人の作業環境 (裸火がないため、暑すぎない作業環境を実現)
- ・メンテナンスフリー (煙突掃除不要)

LORING ROASTERS FEATURE

スペシャルティコーヒーが求める クリーンな味わいを最大限に表現

LORING'S PATENTED FLAVOR-LOCK ROAST PROCESS

LORING SMART ROASTER は、完全熱風式の焙煎機で、内部循環式の燃焼方式を採用。焙煎中の酸素の影響を抑え豆のポテンシャルをキープ。外気の影響をうけにくい構造と焙煎終了時の高速冷却システムは、焙煎終了後の化学変化を抑制。LORING の FLAVOR-LOCK ROAST PROCESS なら、コーヒーを焙煎する時に望むフレーバーをカップに表現出来ます。

LORING では、約 90% 以上をコンベクションにより、豆への熱入れとなります。熱風により優しく熱を加えていくため、豆の内部と外部を均等に近く焼くことが可能です。

自由度の高い操作性と 再現性の高さが特徴

UNMATCHED QUALITY

オールステンレスを採用した函体は、焙煎機本体からの熱伝導によるコーヒー豆の表面の焦げを抑えることに有効性が高く、焙煎を重ねても比較的安定した焙煎を行え、操作性とあわせて、再現性が高い焙煎を可能にします。

例えば S35 なら、1kg ~ 35kg と幅広いローストレンジを実現。基本的なローストタイム10~16分。スマートロースターは、外気との遮断されたドラム内で循環される熱風の仕組みでは、豆から蒸発される水分を巧みに利用し、特筆すべきクリーンで明るさを感じられるコーヒーを産み出します。気候、人的要素に因る可変要素を抑え、再現性の高さ、操作性の良さは、すべてのローストマスターに満足いただけるでしょう。

※メーカー推奨の最小バッチサイズは、焙煎機の 20%

豊富な情報量とフレンドリーな 操作性で焙煎をコントロール

UNPARALLELED CONTROL

操作用のタッチパネルには、4箇所のプロブから集められた豊富な情報量を表示。1分毎の温度上昇率を示すチェンジレートにより、タイムリーな熱のコントロールが可能になりました。

ロースターは、容易に熱のコントロールの認識、見直しを行えるため、商品開発、管理にも寄与します。また、Cropster との接続することで、全てのローストデータの記録が可能になります。

LORING の豊富な情報は、LAN ケーブルで接続するだけで保存できます。



オールステンレス製ボディー

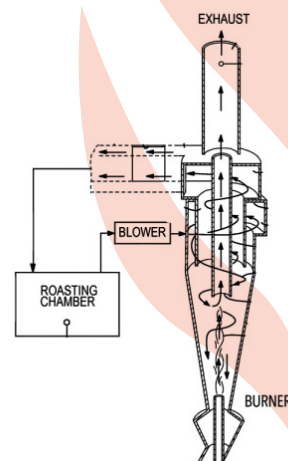
あまり蓄熱がなく、焙煎を重ねても釜の温度環境の大きな変化を抑制。

密閉式ドラム

外気との接地面がほとんどないため、乾燥、湿気の影響を受けにくい構造。

煙突掃除が不要

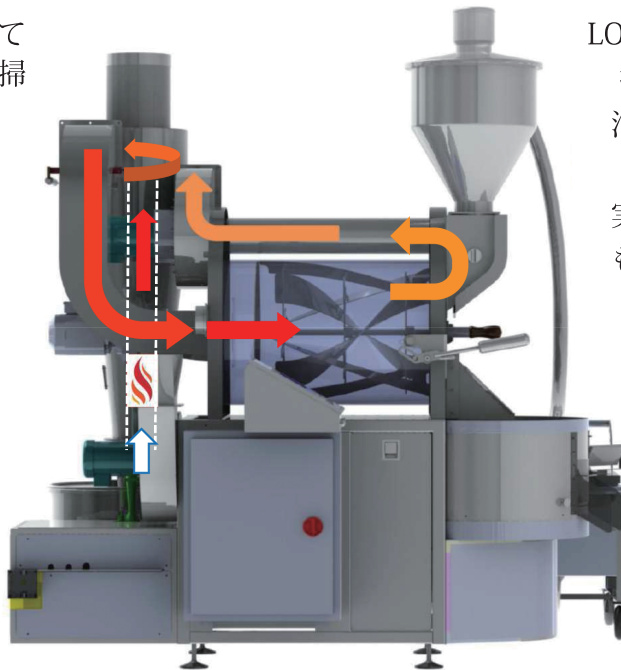
一般的な焙煎機では、煙突掃除が必要なタイミングと相似直後では排気環境が異なりますが、LORING は煙突掃除が不要なため、排気環境は基本的に一定。



省スペース、メンテナンスフリーによる 効率的な運用を実現

LOWER OPERATING COST

アフターバーナー機能を備えているため、基本的に煙突の清掃が不要になります。このことは、焙煎時の味の安定性はもちろん、見えない人件費のカットにも繋がります。また、フットプリントが小さいため、焙煎機に必要なスペースを抑制。LORING ユーザーのひとつの例として、LORING の焙煎機を導入したことにより、80%のエネルギーコスト、70%のメンテナンスコスト、50%の床面積のカットが出来たとの例もあります。

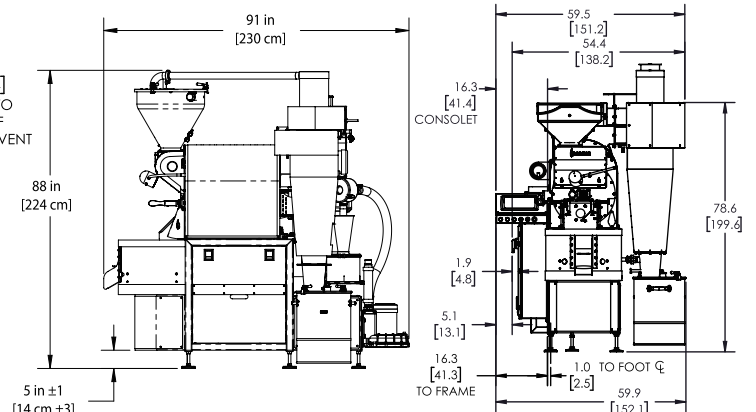
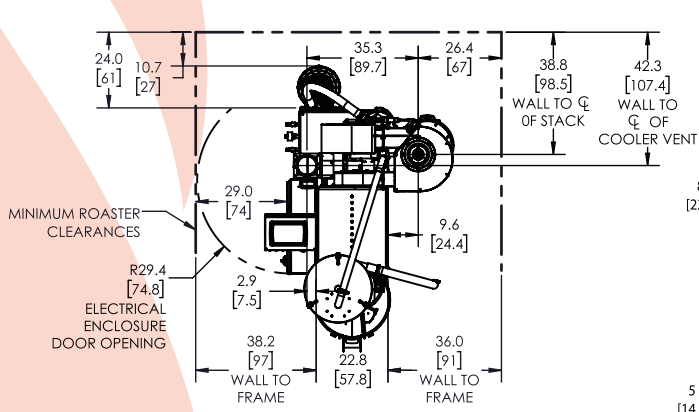


エネルギーコストとCO₂を 抑制する Green Roaster

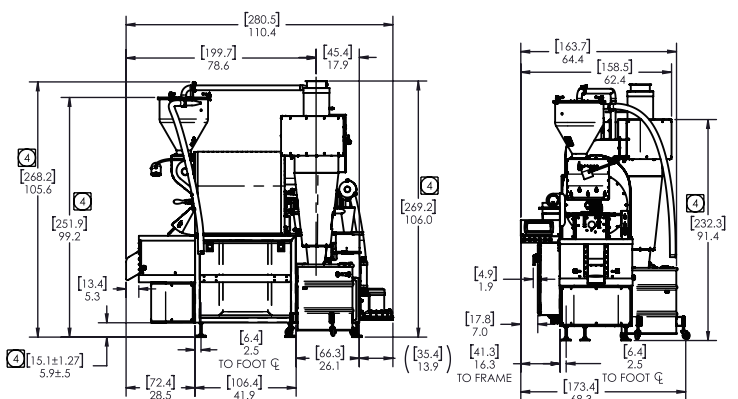
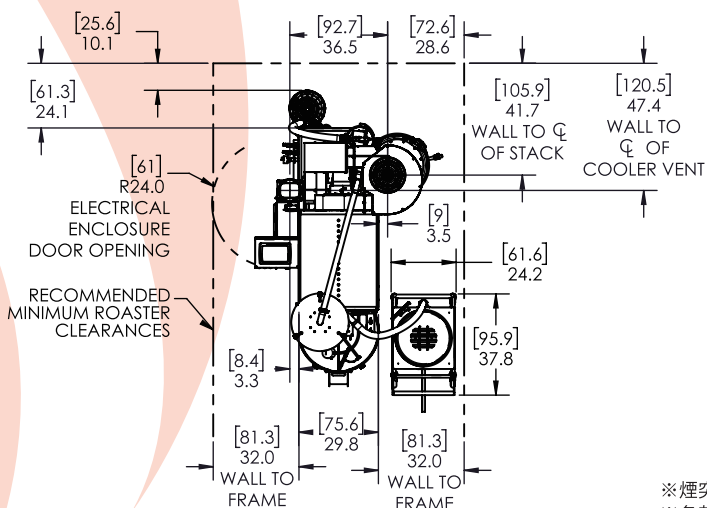
BETTER FOR THE ENVIRONMENT

LORING 特許のシングルバーナー技術は、焙煎中の CO₂ の削減、消煙、そして循環熱風システムはエネルギーコストの削減を実現。アフターバーナーの機能も備えるため、通常ならメインバーナーの 400% 以上の火力が必要なアフターバーナーが不要です。これにより最大 80% のエネルギーコストの削減が可能で、同時に CO₂ の抑制にも寄与し、地球環境にとっても優しい焙煎機と言えます。

FALCON S15



KESTREL S35



※煙突の接続は、可能な限りバーナーサイクロンより直上の設置環境を推奨します。

※各部ドア開閉にエアコンプレッサーが必要となります。(8 気圧以上)

※ロースター専用 LAN 回線とメールアドレスが必要となります。

①焙煎機専用のメールアドレス ②有線ネットワーク

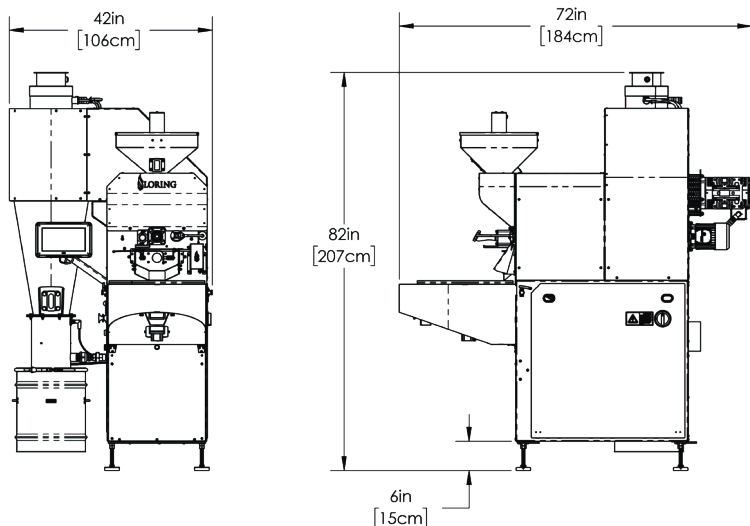
③IP アドレス 192.168.1.200 (ルーターによるローカルアドレス設定)

④プロバイダ契約書詳細をご準備ください。ユーザー名、パスワード、SMTP サーバー情報等

NEW S7 Nighthawk

2018 年春、LORING SMART ROASTER の最小モデルがリリースされました。バッチサイズは、1.4 ~ 7kg と少量焙煎から、同クラスの中でも比較的高い生産性を誇ります。

LORING ならではのクオリティが、手に届きやすいクラス登場。

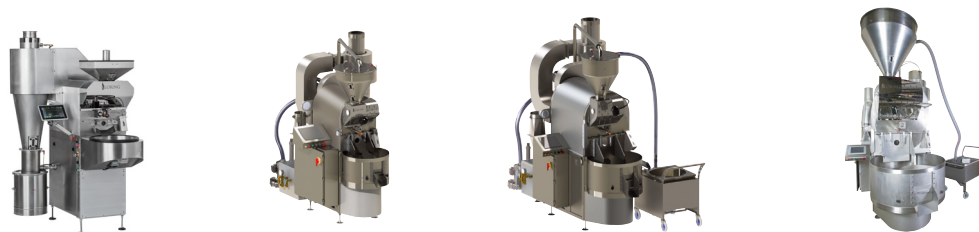


GARELLY



スペック一覧

NEW



製品名	NIGHTHAWK S7	FALCON S15	KESTREL S35	PEREGRINE S70
商品コード	100004	100003	100000	100002
Min パッチサイズ	1.4kg	3kg	7kg	14kg
Max パッチサイズ	7kg	15kg	35kg	70kg
フルパッチローストタイム	10-16 分	10-16 分	12-20 分	12-20 分
サイズ (mm)	W1,570×D1,850×H2,080	W1,520×D2,300×H2,250	W1,770×D2,810×H2,650	W2,350×D3,450×H3,450
推奨天井高	3m 以上	3m 以上	3m 以上	5m 以上
重量	約 410kg	約 680kg	約 1,134kg	約 1,999kg
最大消費電力	単相 200V	三相 200V 5.8kW	三相 200V 6.6kW	三相 200V 17.5kW
平常消費電力	単相 200V	三相 200V 2.8kW	三相 200V 3.7kW	三相 200V 8.6kW
最大ガス使用量	19,000kcal/h	38,000kcal/h	76,000kcal/h	156,000kcal/h
ガス圧 (プロパン)	4-7 in WC (1.0-1.7 kPa)	4-7 in WC (1.0-1.7 kPa)	4-7 in WC (1.0-1.7 kPa)	4-7 in WC (1.0-1.7 kPa)
ガス圧 (都市ガス)	11-13 in WC (2.7-3.2 kPa)	11-13 in WC (2.7-3.2 kPa)	11-13 in WC (2.7-3.2 kPa)	11-13 in WC (2.7-3.2 kPa)
給水	13mm バルブ止め	13mm バルブ止め	13mm バルブ止め	13mm バルブ止め
エアーコンプレッサー	8 気圧以上	8 気圧以上	8 気圧以上	8 気圧以上
付帯設備	専用 LAN 回線 (有線)	専用 LAN 回線 (有線)	専用 LAN 回線 (有線)	専用 LAN 回線 (有線)

関連商品



製品名	DESTONER D35	DESTONER D70
商品コード	100010	100011
サイズ (mm)	w963×D1,214×H2,122	w1,160×D1,339×H2,323
重量	約 190kg	約 245kg
平常消費電力	三相 200V 30A	三相 200V 30A



SINAR Sinar 6070 BeanPro

商品コード	105000
電源	単2電池×41.5V Alkaline Batteries
本体重量	2.2kg
外形寸法 (mm)	幅325×奥行き164×高さ120

- 計測可能範囲:水分含有量 1~40%
- 計量:115~240g
- 温度感知:サーミスタセンサー採用
- チャンバー容量: 290ml



LIGHTTELLS CM-100 Coffee Roast degree Analyzer

商品コード	106000
電源	5V 0.5A USBケーブル付属
ディスプレイ	2.6インチ OLED Panel
本体重量	230g
外形寸法 (mm)	幅79.6×奥行き79.6×高さ114.8

- ライト: Infra-red LED
- センサー: Infra-red Sensor
- 認証 / certification: xCE, FCC



ROLLSTER Palo Heads and Handles

商品コード/800307

CAFE IMPORTS GREEN COFFEE

世界的に活躍するCAFE IMPORTS社と
パートナーシップを結び、同社の取扱商品の
日本国内での販売を行っています。

WEB SHOP▶



Cropster

焙煎品質安定のための管理ソフトウェア。
世界中70カ国以上、何千人もの
コーヒープロフェッショナルたちが
利用している焙煎コントロール向上
サポートツールです。



※写真はイメージです。印刷の都合上、写真と実物の色は多少異なる場合があります。 ※カタログ掲載商品の仕様は予告なしに変更される場合があります。

FOOD SERVICE EQUIPMENT
&
MACHINE SERVICE

株式会社ディーシーエス



お問合せ先 (メール)

info@dcservice.co.jp

<https://www.espressostore.net>

<https://www.dcservice.co.jp>

ディーシーエス

検索

本社 〒662-0914 兵庫県西宮市本町 5-10
東京オフィス 〒174-0043 東京都板橋区坂下 1丁目 20-6
福岡オフィス 〒810-0005 福岡県福岡市中央区清川 2丁目 4-29
西宮浜ロジックセンター 〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜 1丁目 18

〈Tel〉 (0798)35-2980 〈Fax〉 (0798)35-2990
〈Tel〉 (03)5914-1580 〈Fax〉 (03)5914-1581
〈Tel〉 (092)791-6917 〈Fax〉 (092)791-6916
〈Tel〉 (0798)31-1525 〈Fax〉 (0798)31-1540

