



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

- クリーンカップに定評
- 情報量が多く、焙煎プロセスを数値管理
- 焙煎に影響する可変要素を軽減
 - ・ 煙突掃除が不要
 - ・ 外気の影響を受けない
 - ・ 蓄熱が少なく、同じ環境で焙煎が可能
- 幅広い焙煎レンジ (Min20% ~ロースターサイズまで)
- メンテナンスフリー
- 省エネ
 - 同型アフターバーナー搭載と比較し
エネルギーコスト最大 80% 以上ダウン
- ECO
 - 同型機と比較しCO₂ 排出も抑制した環境配慮型
- 焙煎環境が焙煎士にも優しい
- フットプリントが小さく省スペース



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。

また、コンベクションにより、やさしく熱を加えて焼くことで、豆の内部と外部の加熱ムラを最小限に抑えることが可能です。



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箇所のプロープ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、見直しを行うため、商品開発、管理にも寄与します。また、cropster と接続することで、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 ケーブルを接続するだけで保存できます。



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ボディーは、焙煎機本体からの熱伝導によるコーヒー豆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は 8 ~ 16 分。スマートロースターの外気と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、人的要素による可変要素を抑えた、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ます。

※メーカー推奨の最小バッチサイズは、焙煎機の 20% です。

オールステンレス製ボディー

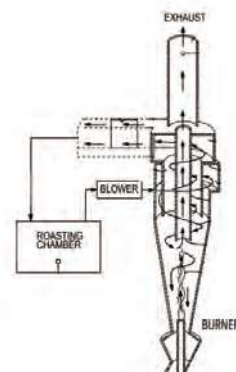
蓄熱が少なく、焙煎を重ねた際の釜の温度環境の大きな変化を抑制。

密閉式ドラム

外気との接触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清掃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。

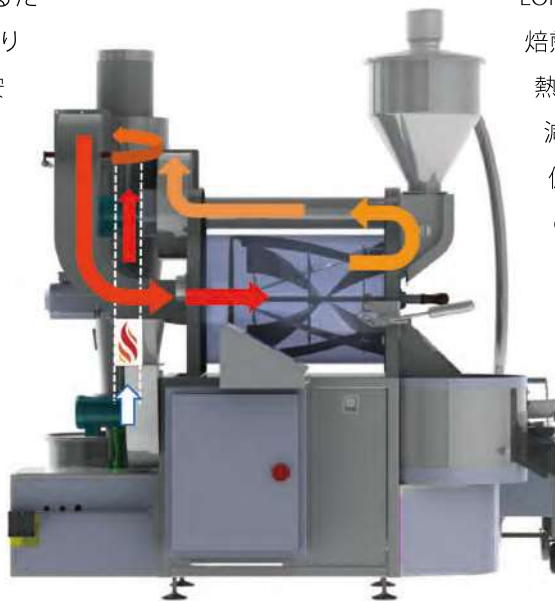


省スペース、メンテナンスフリーによる 効率的な運用を実現

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 ENVIORONMENT

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です。

焙煎機

LORING

NIGHTHAWK S7

商品コード 100004
ドラムパドル式 7kg ロースター

1.4～7kgと、汎用性と生産性の高い完全熱風式の焙煎機

NIGHTHAWK S7 は LORING SMART ROASTER の最小モデルです。

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で登場。



FALCON S15

商品コード 100003
ドラムパドル式 15kg ロースター



KESTREL S35

商品コード 100000
ドラムパドル式 35kg ロースター



PEREGRINE S70

商品コード 100002
ドラムパドル式 70kg ロースター



DESTONER D35/D70

商品コード 100010 / 100011
バキューム式 不純物除去装置



各スペックは P63 をご覧ください

スペック一覧



製品名	NIGHTHAWK S7	FALCON S15	KESTREL S35	PEREGRINE S70
商品コード	100004	100003	100000	100002
Min バッチサイズ	1.4kg	3kg	7kg	14kg
Max バッチサイズ	7kg	15kg	35kg	70kg
フルバ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)	W1,060×D1,840×H2,080	W1,550×D1,940×H2,320	W1,780×D2,810×H2,700	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 381kg	約 637kg	約 998kg	約 1,769kg
最大消費電力	単相 200V 2.9kW	単相 200V 5.8kW	三相 200V 6.6kW	三相 200V 17.5kW
最大ガス使用量	20,000kcal/h	33,000kcal/h	76,000kcal/h	156,000kcal/h
ガス圧 (都市ガス)	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 (プロパン)	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
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)



製品名	DESTONER D35	DESTONER D70
商品コード	100010	100011
サイズ (mm)	W963×D1,223×H2,122	W1,166×D1,349×H2,323
重量	約 192kg	約 251kg
平常消費電力	単相または三相 200V 30A	三相 200V 30A



製品名	MD-500 水分・密度計測器	AW-600 水分活性値計測器	CM100+Black Edition 焙煎度計測器	CM-200 焙煎豆・焙煎度・粒度分布計測器
商品コード	106004	106006	106003	106005
サイズ (mm)	W150×D212×H202	W95×D95×H137	W123.4×D123.4×H132	W95×D95×H137
重量	1.05kg	328g	230g	328g
電源	充電式マイクロUSBケーブル付属	充電式マイクロUSBケーブル付属	充電式マイクロUSBケーブル付属	充電式マイクロUSBケーブル付属