

焙煎は科学へ。データに基づいた完璧な一杯を。

SAMPLE ROASTER

FOR PROFESSIONALS



IMPROVE COFFEE, FARM TO CUP

IKAWAでは、焙煎の均等性をコントロールする技術の向上に取り組み続けた結果、ブレがない再現性の高い焙煎が可能となりました。サンプルローストには必要不可欠な要素であり、多くのロースターで使用されています。また、焙煎プロファイルのシェアも行えるため、他ロースターとの交流も手助けします。焙煎をより身近なものにし、農園から一杯のコーヒーまで、コーヒー業界の人々を繋ぐため、IKAWAは常に技術向上を目指しています。

プロフェッショナルのための サンプルロースター

- ・焙煎中にタイムリーなプロファイルのコントロールが可能です。
- ・好きなタイミングで煎り止めが可能です。
- ・インレット温度を基準としたレシピ作成が可能です。



WHY USE IKAWA

- 1 すぐれたロースティング品質を実現。
- 2 再現性の高い、高精度なデジタルコントロールにより、焙煎プロセスで一定の条件を変えると、どう変わるかの検証機としても使用可能です。
- 3 アプリを使ったハンズフリーロースティングが可能。Proシリーズでは焙煎中の操作ができ、全体の焙煎においてのDTR（ディベロップメントタイムの比率）が表示され好みのタイミングで焙煎を終了できます。正にプロ仕様。
- 4 ローストプロファイルをライブラリー化。世界中の著名ロースターのプロファイルを開示しており、ダウンロードして使用が可能。また、自身のレシピも共有可能です。
- 5 専用のキャリーケースで持ち運び可能。



IKAWA SAMPLE ROASTER FOR PROFESSIONALS

モデル	PRO 50	PRO 100	PRO 100x
電源	100V	100V	100V
消費電力	1,350w	1,500w	1,500w
容量	生豆 50-60g	生豆 100-120g	生豆 100-120g
サイズ (mm)	W240 x D130 x H325	W240 x D130 x H345	W240 x D130 x H345
重量	4.12kg	4.35kg	4.35kg
仕様	温度センサー: IKAWA Strong Pt1000-A 排気センサー、Pt1000-C 吸気口センサー 温度コントロール: PID 予測データ: Jayaram(PID-J) チャフ収集とエアフロー用サイクロン PID コントロールファン		モイスチャーリリースグラフ搭載により 1ハゼを自動検知
安全基準	IEC-60335-1、IEC-60335-2-9、UL1026、その他国際基準クリア		
同梱物	IKAWA Sample Roaster 本体 x1、ジャー x2、アダプター x1、IKAWA Travel Case x1、フェルトカバー x1、タオル x1、IKAWA profile library へのアクセス説明書		

IKAWA PRO APP

対応 OS
iOS、Android

ロースト後にできること
ローストデータの保存、メモ写真の追加、CSV書き出し、Eメール・SNS等でのシェア

追加機能
Cropster とのデータ統合

