

特許攪拌羽根使用

YODOGAWA

ほうろく 焙烙焼き焙煎機

昔ながらの^{ほうろく}焙烙で煎りあげたぬくもりある味

ほっこりした独特の風味



特長

- ◆ 熱伝導率が低いため火のあたりがやわらかく穏やかなので豆の芯までこんがりと丁寧に炒りあげます。そのため、ただ苦いだけの珈琲ではなく豆本来の風味を生かしたコーヒーになります。
- ◆ 多孔質の厚い釜が本体に熱を蓄えてじっくりと焙煎し、また、遠赤効果も働くためふっくらとした、ツヤのある美しい焼き上がりが実現。
- ◆ 従来の焙煎機で炒ったコーヒー豆よりも味・香りが長持ち。
- ◆ お茶・ゴマ・大豆等の焙煎にも使用可能。焙煎容量 1・5・10・30・60 kgの機種を御用意いたしております。

淀川エンジニアリング株式会社

本社 〒531-0077 大阪市淀川区新北野2丁目7番 21号

TEL(06)6304-7330 FAX(06)6304-7331

工場 〒555-0041 大阪市西淀川区中島2丁目7番 21号

中島工業団地内

TEL(06)6473-5205

