



ウイングス（手回し）豆の投入量は、250gから350gになります。
手動（手回し）で回転スピードや回転方向（右、左回り）を思いのままに操作できるので、
細やかな焙煎が可能となります。
焙煎機内部にフィンがついているので、焙煎中の攪拌がきれいにおこなわれます。
給排気が可能な機構となっているので内圧管理もおこなえます。



ショータイム（電動）豆の投入量は、250gから350gになります。

電動で回転数や回転方向（右回転、左回転）をコントロールすることでより正確な焙煎が可能となります。焙煎機内部にフィンがついているので、焙煎中の攪拌がきれいにおこなわれます。給排気が可能な機構となっているので内圧管理もおこなえます。



ハピネス（電動、各種アクセサリ入りフルセット）
豆の投入量は、250gから350gになります。

電動式の焙煎機に加え、専用バーナーや専用ケースなど
各種アクセサリをフルセットにしました。
専用ケースに入れて持ち運びができるので、
手軽に屋内外で焙煎が楽しめます。