**Ростеры Cafepro   
(для обжарки зеленых зерен кофе)**

**CAFEPRO MR-101**

Ростер предназначена для обжаривания зеленых кофейных зерен. Основные преимущества: тонкая регулировка степени обжарки, полностью автоматический процесс двойной обжарки, что гарантирует стабильность результатов. Ростер прекрасно подходит для использования:

http://www.japantool.ru/pictures/strel1.gifв офисе

http://www.japantool.ru/pictures/strel1.gifв гостинице

http://www.japantool.ru/pictures/strel1.gifв кафе или ресторане

**Степень обжарки**

Можно выбрать одну из четырех степеней обжарки в зависимости от ваших предпочтений: слабую, среднюю или сильную. Процесс обжаривания одной порции зерен (120 грамм) занимает 15 минут плюс 8 минут на остывание. При слабой обжарке получается слегка кисловатый, легкий кофе. При сильной обжарке вы получите более крепкий напиток.

**Выбор вкуса**

Можно выбрать один из трех срежимов обжарки для получения более кислого, нейтрального или более горького вкуса.

**Поддержка**

Меню ростера, как и инструкция по эксплуатации, на русском языке.  
Подходит для использования в офисе, гостинице, ресторане или кафе.  
Гарантия 3 месяца.  
Сделано в Японии.

Зеленый кофе в 2-3 раза дешевле уже обжаренного.  
  
ОБЖАРИВАЙТЕ КОФЕ САМИ!

**Особенности обжарки**

Процесс обжарки кофе сложен и обычно должен выполняться специалистами. Но CAFEPRO МR-101 позволяет профессионально обжаривать зерна кофе путем всего лишь одного нажатия кнопки. Процесс полностью автоматизирован, а благодаря медленному нагреву, скорость и величину которого контролируют термодатчики, удается добиться равномерной обжарки как внутри зерен, так и снаружи. Автоматизация процесса гарантирует не только качественную обжарку кофе, но и получение стабильных результатов.

**Как работает кофе ростер**

|  |
| --- |
| http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-01.jpg1. Включение  Выключатель находится на боковой панели. При включении ростера загорается красная индикаторная лампа. |
| http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-02.jpg2. Загрузка зеленого кофе  Откройте верхнюю крышку ростера и положите 2 мерных чашки зеленого кофе, по весу это будет примерно 120 грамм.  Не кладите большее количество, чем две мерных чашки зеленых зерен. |
| http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-03.jpg3. Выбор вкуса  Можно выбрать один из трех возможных вкусов готового кофе: кислый, стандартный, горький. |
| http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-04.jpg4. Выбор степени обжарки  Можно выбрать одну из четырех возможных степений обжарки от слабой до сильной.  Чем сильнее степень обжарки кофе, тем более горький вкус и более крепкий напиток.  Таким образом, меняя вкус и степень обжарки, существует возможность производить 12 различных вариантов обжарки зерен.  После выключения питания ростера выбранные настройки вкуса и степени обжарки запоминаются в течение одного часа. Если вы включите ростер спустя более, чем 1 час после выключени питания, будут выставлены настройки по умолчанию. |
| http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-05.jpg5. Начало обжарки  Нажмите кнопку "ОБЖАРКА", при этом загорится красный индикатор над кнопкой.  Обжарка зерен производится при постоянном перемешивании, при этом слышен характерный звук. Ближе к окончанию процесса обжарки, вы услышите легкие щелчки - зерна кофе раскрываются. Щелчки будут слышны в течение непродолжительного времени даже после окончания процесса обжарки и прекращения нагрева.  По окончании процесса зерна ссыпятся в отсек для обжаренного кофе.  Вы можете досрочно прекратить процесс обжарки, если считаете, что зерна кофе уже обжарились до нужной степени. Для этого нажмите кнопку "СТОП", зерна ссыпятся в отсек для обжаренного кофе.  http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-06.jpgВ процессе обжарки возможно появление небольшого количества дыма, это нормально и не является неисправностью. Однако, в верхней части ростера установлен катализатор для уменьшения дыма и снижения запаха жаренного кофе.  При непрерывной обжарке производительность 300 грамм обжаренного кофе в час. |
| http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-07.jpg6. Достаньте обжаренный кофе  Убедитесь, что индикатор над кнопкой "ОБЖАРКА" погас, после этого можно доставать обжаренные зерна.  В процессе обжарки из зерен испаряется влага, поэтому вес обжаренных зерен будет примерно 100 грамм. |
| http://www.japantool.ru/dainichi/pictures/101-08.jpg7. Выбросить шелуху  Зеленые зерна покрыты тонкой оболочкой, при обжаривании она отделяется. Время от времени очищайте отсек для шелухи. |

**Технические характеристики CAFEPRO MR-101**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | CAFEPRO-502 (MC-502) | | | CAFEPRO-101 (MR-101) |
| Напряжение питания | 100 В, 50/60 Гц (поставляется с трансформатором) | | | |
| Потребляемая мощность, макс (при 50/60 Гц) | для жарки | для варки | общая | 595 Вт |
| 595 Вт | 505 Вт | 1100 Вт |
| Загрузка зеленого кофе | 60 грамм ( на 10 чашек) | | | 120 грамм |
| Объем контейнера для обжаренного кофе | на 30 чашек кофе | | | - |
| Объем кофейника | 5 чашек (600 мл) | | | - |
| Способ приготовления кофе | Фильтр-кофе (американо) | | | - |
| Размеры, мм ВхШхГ | 616 х 240 х 265 | | | 375 х 250 х 265 |
| Вес | 10,2 кг | | | 7,0 кг |
| Комплектация | Мерная чашечка, кофейник | | | Мерная чашечка |