



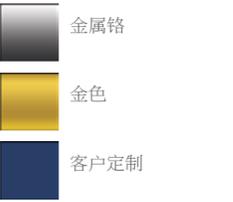
### 技术数据

通用系统	烘焙系统专利保护
发生器	电阻热发生器
程序	烘焙程序选择面板 (4个可选程序)
安全	电阻设备停机 烘焙流程结束时声音信号
烘焙能力	烘焙鼓室的容量: 1Kg
烘焙鼓室	电机驱动旋转 电通风设备
冷却	自动冷却系统
功率	单相 220V - 3200W
尺寸	560 X 630 X 650mm (宽 X 深X 高)
净重	70.0 kg

### 颜色



### 可选颜色



### 通用数据

- 4种烘焙程度配置 (轻度 标准 中度 深度), 客户定制
- 一键开启预热和烘焙程序
- 1 ON / OFF 键开启和关闭电源
- 烘焙时冷却系统自动激活



**BAR SYSTEM EUROPE S.r.l.**  
via IX Strada, 4  
350129 Padova (Italy)

Tel. +39 049 7803184  
Fax +39 049 8079117

Mail: [info@aromatech.it](mailto:info@aromatech.it)  
Web: [www.aromatech.it](http://www.aromatech.it)





## 阿伊达 (AIDA) 和市场

- 烘焙原创混合咖啡豆的可能成为有力的竞争战略武器。
- 令制作美味的意式浓缩咖啡成为独有的、难忘的、特别的仪式。
- 咖啡烘焙给咖啡馆/甜品店的客人留下店面致力于追求高品质产品的印象，从而产生积极影响。有利于增强店面声望，有利于口碑相传的宣传机制。
- 通过为客户量身定制其喜爱的咖啡烘焙，令其咖啡具有独特和可识别性：“我的意式浓缩咖啡？我的专属口味。”关于咖啡豆的组成，包括咖啡豆的来源及比例搭配，我们的专家团队将会非常乐意提供最好的指导和建议。
- 通过特别的咖啡豆的混合，令您满足客户的每一个需求。

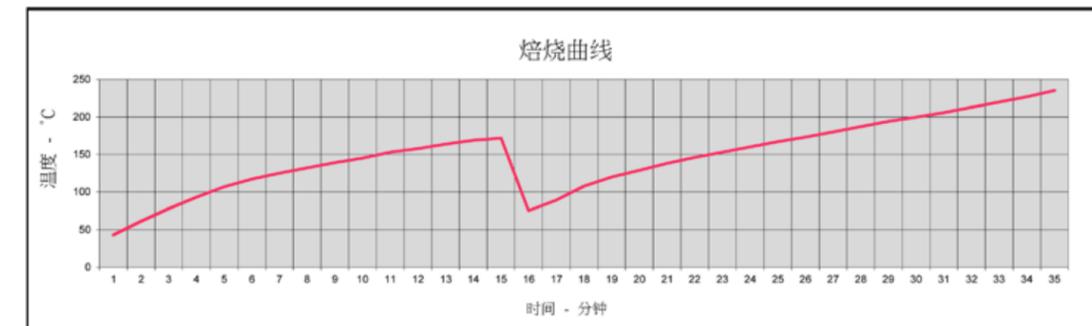
- 从情感角度上，整个烘焙过程伴随着咖啡的芳香，展现给客户用工匠精神制作的高品质产品，将会令客户大加赞赏，与纯粹的工业生产有巨大的情感差异。
- 阿伊达 (AIDA) 通过指导客户了解咖啡的不同品种，口味的多样性和基于不同种植地的加工方法，带领客户进入一场迷人的旅程，了解咖啡的世界。

## 阿伊达 (AIDA) 和经济效益

- 阿伊达 (AIDA) 缩短咖啡的商业链，专业的咖啡馆直接进口混合生咖啡豆，节省了咖啡销售额里为烘焙咖啡而支付的昂贵成本。
- 其高品质产品适合柜台销售和家庭使用。
- 烘焙过程的低耗电量保证了经济收益。

## 阿伊达 (AIDA) 和安全

- 整个烘焙过程无需使用可燃气体，烘焙鼓室里的热空气由电阻产生，完全安全。
- 烘焙结束后的蜂鸣提示音、程序结束及使用故障时的自动停机，均确保我们的工程师研制出来的优质产品全方位安全。



时间	分钟	第一阶段														第二阶段																				
温度	°C	43	61	78	93	107	117	125	132	139	145	153	158	164	169	172	75	89	108	120	129	138	146	153	160	167	173	180	187	194	200	206	213	220	227	235

**AIDA**  
roasting perfection

## 咖啡烘焙机

宜香科技隆重推出完美的阿伊达 (AIDA) 咖啡烘焙机——一个在专业咖啡烘焙机领域绝对新颖的产品。

阿伊达 (AIDA) 作为我们的旗舰产品，能烘焙出最高品质的咖啡豆，注定要彻底改变市场动态。

阿伊达 (AIDA) 是资深的工程师和专家团队多年研发的结果，完全由我公司设计、开发和生产。

阿伊达 (AIDA) 在意大利、欧洲和美国拥有专利，它是咖啡世界里革新与传统的完美结合。

阿伊达 (AIDA) 专为渴望给客人提供卓越咖啡的专业人士而设计——我们的烘焙机不使用明火，而是经电力产生的热空气进行烘焙，咖啡豆得到均匀烘焙、香气倍增。一磅咖啡豆只需要约18分钟就能出炉。

极其简单的操作、低能源消耗和全自动程序，令阿伊达 (AIDA) 在专业设备领域独一无二。对于渴望为客户提供完美意式浓缩咖啡的口感、香气和极致口味的咖啡师而言，阿伊达 (AIDA) 堪称理想之选。

## 为什么选阿伊达 (AIDA)

### 阿伊达 (AIDA) 和其 产品品质

- 能够最好地表现高品质意式浓缩咖啡的口味和芳香。
- 相较于烘焙过的咖啡豆，生咖啡豆占用更小的储存空间，可节省高达30%的储存空间。
- 全面控制质量；我们只采用精选混合生咖啡豆，它们经过严格筛选并持续监测质量。
- 能在最合适的时间及时烘焙，避免出现意外的损耗。
- 相较于烘焙过的咖啡豆，生咖啡豆不会因为油脂和腊质的氧化而导致老化并失去风味。因此，未被烘焙的咖啡豆在适当的环境下可以在更长的保存期里保持其品质不变。