

# IKAWA Pro 100X

## The most advanced sample roaster ever

เครื่องคั่วเมล็ดกาแฟตัวอย่างระดับมืออาชีพที่ทันสมัยที่สุดในปัจจุบัน



**Save Time**  
ประหยัดเวลา

**Improve Consistency**

ได้ผลลัพธ์ที่มีความเสถียร

**Moisture Release Graph**

กราฟแสดงผลของความชื้น

### IKAWA Pro100X Highlight :

IKAWA Pro100X พัฒนามาจากรุ่น Pro100 สามารถคั่วกาแฟได้ปริมาณเท่ากัน มีความจุของการคั่ว 100-120 กรัม/รอบ เป็นเครื่องคั่วเมล็ดกาแฟระบบอัตโนมัติ มีจุดเด่น 3 ข้อ ได้แก่ **ประหยัดเวลา, ได้ผลลัพธ์ที่เสถียร และมีฟีเจอร์ใหม่ คือ Moisture Release Graph** กราฟแสดงผลของความชื้นที่ปล่อยออกมาจากเมล็ดกาแฟขณะที่ทำการคั่ว โดยมีการติดตั้งอุปกรณ์ตรวจวัดค่าความชื้น **Humidity Sensor** ในตัวเครื่อง ทำให้สามารถนำค่าความชื้นที่ได้ ไปใช้ร่วมกับฟีเจอร์อื่นๆ ที่เพิ่มเข้ามา ได้แก่ **Auto-Detect 1<sup>st</sup> Crack** เนื่องจากบางครั้งขณะที่คั่วอาจไม่ได้ยินเสียงของเมล็ดกาแฟ ในช่วง **1<sup>st</sup> Crack** และ

บางครั้งคนคั่วกาแฟกำหนดจุด **1<sup>st</sup> Crack** ไม่เหมือนกัน ทำให้ได้ผลลัพธ์การคั่วที่ไม่ดี หรือไม่สม่ำเสมอ และฟีเจอร์

**Target Development Mode** ทำให้สามารถระบุระยะเวลา หรือกำหนดเป็น **Ratio**

ในช่วงการพัฒนารสชาติของเมล็ดกาแฟได้

และหากใช้ร่วมกับฟีเจอร์ **Auto-Detect**

**1<sup>st</sup> Crack** เครื่องคั่วจะทำการคั่ว

และหยุดการคั่วแบบอัตโนมัติ เพื่อให้ได้

ผลลัพธ์การคั่วที่ดี ประหยัดเวลา สะดวก

เมื่อเกิดปัญหาแล้วสามารถแก้ไขได้ทันที



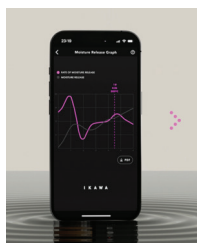
## Humidity Sensor

เซ็นเซอร์วัดความชื้นที่ออกจากเมสส์คาแฟระหว่างการคั่ว เพื่อนำข้อมูลไปใช้ร่วมกับคุณสมบัติอื่นๆ เช่น Auto-Detect 1<sup>st</sup> Crack และ Target Development Mode

## Auto-Detect 1st Crack

Pro100X สามารถตรวจจับ 1<sup>st</sup> Crack ได้อย่างชาญฉลาดโดยใช้ค่าความชื้นของกาแฟที่วัดได้จาก Humidity Sensor หรือเซ็นเซอร์วัดค่าความชื้น ที่ปล่อยออกมาจากกาแฟแบบเรียลไทม์ระหว่างการคั่วแบบอัตโนมัติ เพื่อลดข้อผิดพลาดในการตรวจจับ 1<sup>st</sup> crack จากการตรวจจับของผู้ใช้งานและได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

## Moisture Release Graph



Pro100X มีการติดตั้ง Humidity Sensor เพื่อวัดค่าความชื้นของเมสส์คาแฟระหว่างทำการคั่วได้โดยใช้งานผ่านแอปพลิเคชัน IKAWA Pro และแสดงผลออกมาเป็นกราฟ (เส้นสีเทา) สามารถนำข้อมูลไปใช้วางแผนการคั่ว เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีประสิทธิภาพสูงสุด

## Target Development Mode

Pro100X สามารถระบุระยะเวลาในช่วงการพัฒนารสชาติของเมสส์คาแฟได้ โดยระบุระยะเวลาที่ต้องการ และหากใช้ร่วมกับฟีเจอร์ Auto-Detect 1<sup>st</sup> Crack เครื่องคั่วจะทำการคั่วและหยุดการคั่วอัตโนมัติ หลังจากสิ้นสุดระยะเวลาที่ระบุไว้ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่แม่นยำ

## Roast Chamber Light

ไฟ LED ส่องสว่างในห้องคั่ว เพื่อตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงของเมสส์คาแฟตลอดการคั่ว เช่น สีของเมสส์คาแฟ เป็นต้น

## USB-C Power Out

การจ่ายไฟออกจากรากตัวเครื่องคั่วผ่าน USB-C ทำให้สามารถชาร์จแบตเตอรี่ของอุปกรณ์ที่เชื่อมต่อกับ แอปพลิเคชัน IKAWA Pro ในระหว่างการคั่ว เพื่อให้ทำการคั่วได้ต่อเนื่องตลอดวัน โดยไม่มีสะดุด

## Improve Doser

ปรับดีไซน์การหมุนของ Doser ให้หมุนได้ 180 องศา จากเดิม 360 องศา ช่วยให้ทำงานง่ายและสะดวกขึ้น

Specifications	Pro100x
แรงดันไฟฟ้า (Voltage)	220 - 240
กำลังไฟฟ้า (watt)	1,700
ความจุของการคั่ว	120 (เมสส์คาแฟสาร)
ขนาดเครื่อง (mm)	240 x 130 x 325
น้ำหนักเครื่อง (kg)	4.12
เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ	Pt1000-A สำหรับ Exhaust Sensor และ Pt1000-C สำหรับ Inlet Temperature Sensor
การควบคุมอุณหภูมิ	PID-J ช่วยในการอ่านอุณหภูมิแบบ Real time
การควบคุมพัลลัม	PID-J ช่วยในการอ่านอุณหภูมิแบบ Real time
การรับรองความปลอดภัย	IEC-60335-1, IEC-60335-2-9 และ UL1026
อุปกรณ์ทั้งหมด	1x เครื่องคั่ว IKAWA Pro100X, 2x โถแก้วรองรับเมสส์คาแฟ, 2x สายไฟ, 1x กระเป๋าด้านทาง IKAWA, 1x ผ้าเช็ดทำความสะอาด, 1x felt absorbing cover, 1x คู่มือการใช้งาน และ สาย USB type c