



盧貝思近紅外線數位烘豆機



創造風味交給烘豆師
智能重現交給盧貝思

<https://rubasseroasters.com/zh/>

Rubasse NIR Digital Roasters

關於盧貝思



“我們致力於讓咖啡愛好者們可以**更容易品嚐到精品咖啡的美味**。”

盧貝思希望**透過科技的輔助**，讓每個人都可以烘出不平凡的新鮮咖啡，成為人人稱羨的烘豆師再也不是遙不可及的夢想。自2016年銷售至今，盧貝思於海內外已累計銷售超過600台烘豆機，與世界各地的衆多烘豆師們分享了近紅外線烘焙所能帶來的美好與更多可能。

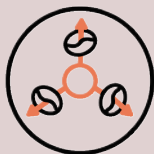


“我們堅信咖啡是永不停止的追尋，因此在平時團隊內部的精進之餘，也**致力向咖啡同好分享新的知識以及我們的發現**，期待透過與衆多同好的交流互動，共同探索咖啡的無限未來。”

產品特色

我們整合了所有烘豆控制項目於**觸控面板**上，加上盧貝思的**高性能、快速反應和精準感測系統**，讓烘豆師們的手法與技巧更自由，創造風味的心思也更不受拘束。

透過系統化、自動化的烘焙與資料紀錄，烘焙師儘管盡情追尋自己對於咖啡的詮釋與堅持，而那份尋得的美好就由盧貝思的機器為您守護。



獨家近紅外線中心加熱

將加熱元件置於鍋爐軸心，並且選用對咖啡豆具有絕佳加熱效率的近紅外線輻射熱能，讓豆心、豆表得以同時受熱，烘焙出的咖啡具有乾淨、明亮的特質。



自動烘焙系統

全自動的機構設計，從恆溫暖機、進豆出豆、到下豆冷卻，只需一顆按鍵，理想烘焙就由烘豆機幫你完美重現。



觸控操作與烘豆數據紀錄

所有烘豆設定皆可透過機器的觸控面板輕鬆調整，且螢幕同時即時顯示烘豆曲線與感測器數據。內建記憶體可紀錄2萬筆烘豆曲線，方便作為烘焙調整參考或進行全自動烘焙。



曲線重現系統

獨家研發的演算法搭配精準的溫度偵測系統，自動調整火力設定，精準複製烘焙曲線；若再搭配可以智慧控制烘豆風流的壓差補償系統，則可以更進一步提升曲線複製的穩定性與精準性。



節省能源支出與環境友善

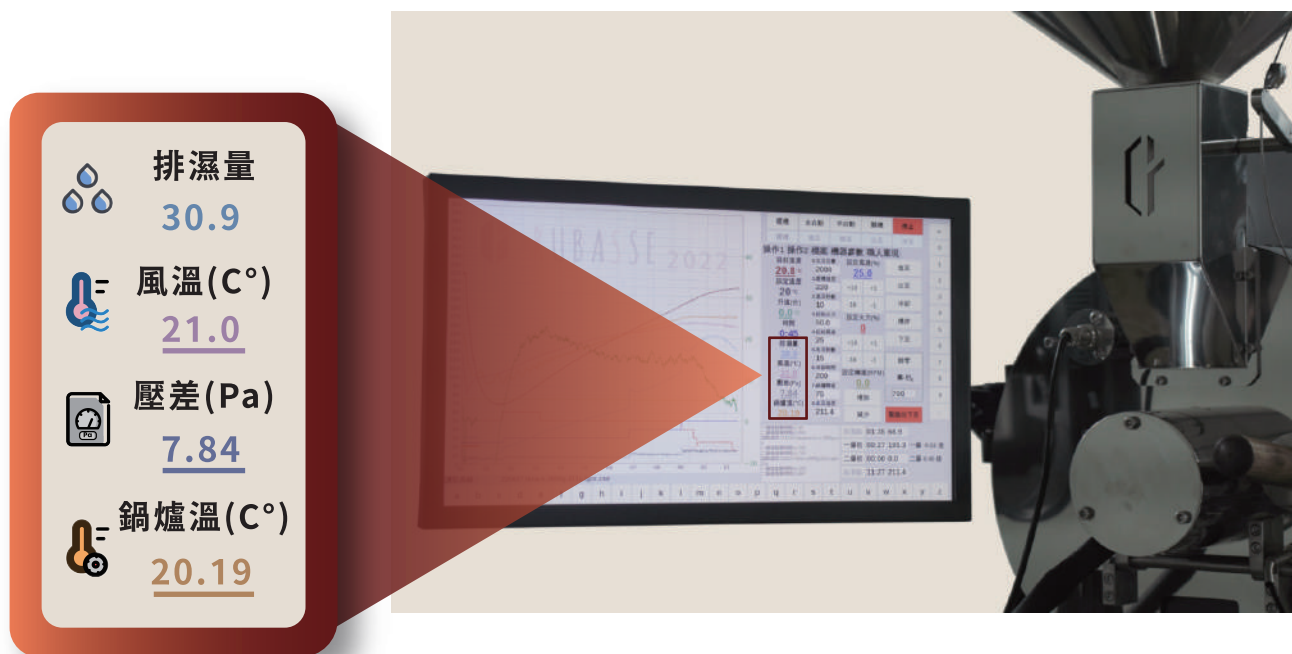
獨家熱源設計大幅提升能源使用效率，滿鍋烘焙3kg只消耗1.1度電，達成烘豆低碳排之外，也減少廢熱、提升烘焙環境整體舒適度。



烘豆安全系統

盧貝思的烘豆機，無瓦斯燃燒不完全風險，具有過熱自動斷電系統與自動警報系統。

數位感測系統 – 精準烘豆的最佳輔助



排濕量偵測：



咖啡烘焙過程中，如何去除原本生豆所含水分可說是一件至關重要的事。盧貝思的近紅外線加熱技術排除了瓦斯機種因為燃燒瓦斯時必然產生的水氣造成的干擾，讓烘豆師可以在烘焙過程中即時透過「**絕對排濕量偵測器**」，掌握咖啡豆的實際脫水情況，無論是調整手法或是決定何時下豆結束烘焙，都能更得心應手。

壓差偵測：



你是否曾經在烘焙過程中，感覺當天的風門設定似乎跟平常有點不同？

由於外在環境的變動，固定的風門設定並不代表烘焙過程中空氣的流量是一致的。有了壓差曲線的輔助，再搭配盧貝思標配的線性風門，讓烘豆師對烘焙過程中的排風量有了更加精準全面的控制。

爐溫偵測：



偵測並顯示鍋爐的溫度，除了讓烘豆師即時掌握烘焙過程中接觸熱的多寡，也可以在開始烘焙入豆之前，作為環境能量的參考依據之一；讓烘豆師應對各種烘豆過程中的變化時更有信心、更有依據。

風溫偵測：



精確掌握烘焙環境中氣流溫度的高低。除了輔助判斷對流熱的使用，也可搭配爐溫曲線，綜合評估整體烘焙環境能量的多寡，讓烘豆師更加完全地掌握一鍋豆子的走向。

MICRO

3KG 開創全新可能的高效率烘豆機

專為精品咖啡打造，品質穩定、生產彈性



有別於傳統烘豆機，使用盧貝思Micro，烘豆師只需輕觸螢幕，從入豆烘焙到出豆冷卻，我們的烘豆機為您一手包辦。

專為精品咖啡烘焙量身打造，品質穩定與生產彈性面面俱到

- Micro烘豆機上所有的設計細節，都是為了一個目的：穩定實現精品咖啡的**高效率自動化烘焙**。
- 精準的**曲線重現系統**：可同時參考豆溫、自動控制風速與轉速，讓烘豆環境更加穩定，烘焙複製更加精準。
- **全自動數位控制的烘豆機構**，不只簡化烘豆的操作流程，電腦系統也可以直接控制入豆、出豆、冷卻，讓機構運作與曲線重現系統的搭配天衣無縫，再次提高自動烘焙的精準性與重現性。
- 盧貝思核心的**專利近紅外線熱源**則同時擁有高加熱效率及高能源使用效率，並且由於其獨特的穿透加熱特性，大幅減少咖啡豆內部不熟的可能性，讓烘豆師放心追求咖啡香氣的極大化。
- 獨家研發的**職人重現系統**則是讓烘豆師可以直接透過更改設定的豆量，以同一條曲線檔案為參考，進行不同豆量的烘焙，系統會自動針對豆量差異進行烘焙參數的補償調整。無論是小量打樣、放量生產，或是對應生豆庫存剩餘量、縮量烘焙，全面提升精品咖啡的生產彈性&方便性。

“盧貝思 Micro，最專業的全自動烘豆方案，烘豆師值得信賴的最佳夥伴”



MICRO 介紹

⇐ 掃描即可觀看



NANO Pro 1S

100g~600g最好玩的小型烘豆機

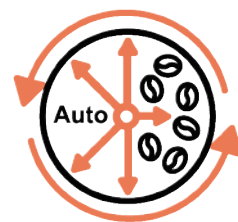
專業自烘玩家以及微型商用的最佳選擇



火力、風門、轉速 皆可自由操控，搭配完整的旋風集塵系統，媲美大型專業商用烘豆機的齊全功能搭配精巧的烘豆量，讓烘豆師不再擔心浪費生豆，控制成本的同時，也不需犧牲操控性能。

享受烘豆，微型創業

- 最低200g 最高600g的烘焙量，專業自烘玩家以及微型商用的最佳選擇。
- 承襲盧貝思核心的近紅外線中心加熱技術，精巧的外觀之下有著與我們的專業商用機種Rubasse Micro相同的DNA，體積雖小，功能俱全。
- 觸控介面讓烘焙操作更簡單，精準高效率加熱讓烘豆手法更多變，自動恆溫暖機讓烘豆準備更輕鬆，烘豆曲線紀錄讓風味再現更可靠。

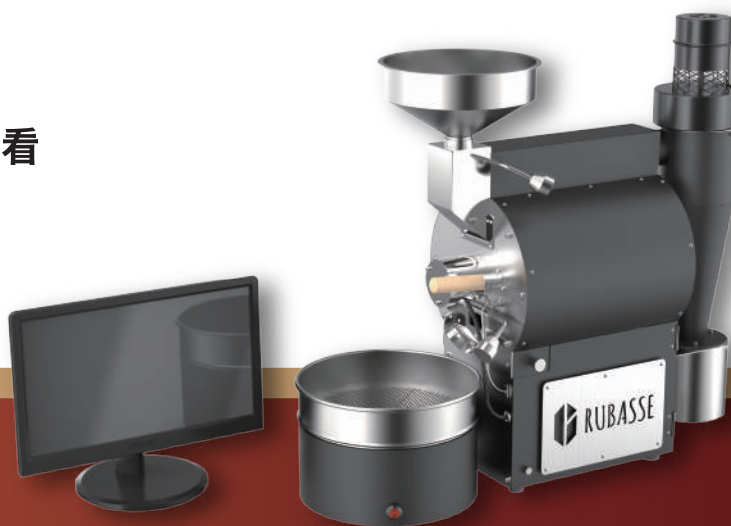


“盧貝思 Nano，讓烘豆師玩得專業、烘得輕鬆”



NANO 介紹

← 掃描即可觀看





產品介紹

HYPER

1.2KG 入門商用 輕量級烘豆機

開創咖啡烘焙全新可能的高效率烘豆機

一鍵全自動機構整合、精準的自動烘焙曲線複製系統，幫助您將 1.2kg 烘豆機的產能最大化、效率最優化。



● 精緻量產的最佳夥伴

- **最省空間的1kg豆量烘豆機**：小巧體積搭配「多向延伸翻轉螢幕」，讓使用上更靈活、小空間也能有大產能。
- **自動化精緻生產**：
全自動烘豆機構，讓每鍋的工時只需「1分鐘」，搭配「Lv.3 豆溫補償系統」進行全自動曲線複製烘焙，讓您只需一鍵操作，就可以穩定重現咖啡理想風味。



HYPER 介紹

← 掃描即可觀看



Hyper 系列 規格表



	Pro	Plus		
烘豆量	300g ~ 1.2kg	300g ~ 1.2kg	轉速設定	-100 ~ +100 rpm
曲線重現	Lv.3 豆溫補償系統		冷卻盤規格	獨立冷卻風扇、自動散熱、自動攪拌
烘豆數據偵測	標配：豆溫偵測、風溫偵測 選配：爐溫偵測、排濕偵測、壓差偵測	標配：豆溫偵測、風溫偵測、爐溫偵測、排濕偵測、壓差偵測	進出豆機構	全自動進出豆
最大功率	2700 W		觸控螢幕規格	11.6 吋
風門設定	全線性風力設定 25% ~ 100% 可以 1% 精細調整		機器重量	41 kg
			機器尺寸 (公分)	L85 x W46 x H77
			安裝電壓	220 V

Micro 系列 規格表

★ 所有 Micro 系列烘豆機皆：
具備自動進出豆功能 | 最低烘焙量為 300g | 可選配「客製烤漆」



	職人版	專業版	經典版
烘豆量	3 kg	3 kg	3 kg
曲線重現	Lv.4 職人補償系統	Lv.3 豆溫補償系統	Lv.2 操作重現系統
職人豆量補償系統	標配	無	無
壓差補償系統	標配	選配	無
烘豆數據偵測	標配：豆溫偵測、風溫偵測、壓差偵測 選配：爐溫偵測、排濕偵測	標配：豆溫偵測 選配：爐溫偵測、排濕偵測、風溫偵測、壓差偵測	標配：豆溫偵測 選配：爐溫偵測、排濕偵測、風溫偵測、壓差偵測
最大功率	5350 W	5350 W	5350 W
風門設定	全線性風力設定 25% ~ 140% 可以 1% 精細調整	全線性風力設定 25% ~ 140% 可以 1% 精細調整	全線性風力設定 25% ~ 140% 可以 1% 精細調整
轉速設定	-100 ~ +100 rpm	-100 ~ +100 rpm	-100 ~ +100 rpm
冷卻盤規格	獨立冷卻風扇、自動散熱、自動攪拌、自動下豆		
進出豆機構	全自動進出豆		
觸控螢幕規格	15.6 吋	15.6 吋	15.6 吋
機器重量	80 kg	80 kg	80 kg
機器尺寸 (公分)	L130 x W45 x H95	L130 x W45 x H95	L130 x W45 x H95
安裝電壓	220 V		

Nano Pro 1s 規格表



烘豆量	100g ~ 600g	轉速設定	-100 ~ +100 rpm
曲線重現	Lv.3 豆溫補償系統	冷卻盤規格	獨立冷卻風扇
烘豆數據偵測	標配：豆溫偵測、風溫偵測 選配：排濕偵測、壓差偵測	進出豆機構	手動進出豆
最大功率	1650 W	觸控螢幕規格	15.6 吋
風門設定	全線性風力設定 25% ~ 100% 可以 1% 精細調整	機器重量	27 kg
		機器尺寸 (公分)	L82 x W30 x H65
		安裝電壓	110/220 V



盧貝思近紅外線數位烘豆機

235 新北市中和區橋和路89號1樓

電話 : (+886) 2-8228-6224

信箱 : info@rubasseroasters.com

<https://rubasseroasters.com/zh/>