
BACCO

; (function($) { $(document).ready(function() { $("#owl-slider-1118").owlCarousel({ items: 4, lazyLoad: true, navigation: true, pagination: false, itemsDesktop: [1199, 3], itemsDesktopSmall: [979, 2], itemsTablet: [768, 4], itemsMobile: [479, 3], }); $("#owl-slider-1118 img").click(function() { var imgMain = $(".imageRoot"), a_imgMain = $(".link-imageRoot"), src = $(this).attr("data-href"), srcFull = $(this).attr("data-full"); imgMain.attr({ 'src': src, 'data-full': srcFull }); a_imgMain.attr("href", srcFull); }); }); }(jQuery));

Máy rang cà phê công nghiệp

Máy rang cà phê công nghiệp do công ty Công Nghệ Bác Cơ nghiên cứu, phát triển và chế tạo

Thông số kỹ thuật: (*tùy theo từng loại công suất, tham khảo thông tin ở mô tả phía dưới)*

Máy rang hoạt động dựa trên cơ chế đốt nóng bằng gas dưới dạng công nghệ hot air, giúp cho ra những mẻ cả phề chất lượng, đồng đều về hương vị giữa các hạt trong một mẻ.

Bác Cơ chuyên nghiên cứu, chế tạo và cung cấp các loại máy rang cà phê hiện đại từ máy công nghiệp đến máy mini đáp ứng nhu cầu của hầu hết mọi đối tượng người dùng.

Đặt hàng

;(function($){ $(document).ready(function() { $('#tabcontrol_tabs_2549').easyResponsiveTabs({ type: 'default', //Types: default, vertical, accordion width: 'auto', //auto or any width like 600px fit: true, // 100% fit in a container closed: 'accordion', // Start closed if in accordion view activate: function(event) { // Callback function if tab is switched // var $tab = $(this); // var $info = $('#tabInfo'); // var $name = $('span', $info); // $name.text($tab.text()); // $info.show(); } }); }); }(jQuery));

- Mô tả
- Video

Hướng dẫn chọn máy rang cà phê bằng gas khi kinh doanh

Bạn sở hữu một cửa hàng cafe và đang có nhu cầu mua máy rang cà phê bằng gas? Bạn không biết lựa chọn máy rang như thế nào phù hợp với mô hình kinh doanh của mình? Hiện nay trên thị trường có quá nhiều mẫu mã khác nhau và bạn chưa tìm được sản phẩm ưng ý? Vậy thì hãy dành chút thời gian để đi tìm câu trả lời trong bài viết bên dưới.

Máy rang cà phê bằng gas là gì?

Trước khi hướng dẫn lựa chọn máy rang cà phê phù hợp với mô hình kinh doanh của từng khách hàng, bạn biết gì về máy rang cafe bằng gas? Vì sao nên sử dụng máy vào quá trình kinh doanh?

Máy rang cà phê bằng gas hoạt động theo cơ chế sử dụng điện để chạy máy, đốt nóng bằng gas từ đó hỗ trợ quá trình rang hạt. Cho ra những mẻ cà phê đạt chuẩn chất lượng, đồng đều về hương vị lẫn màu sắc.



Ứng dụng máy rang cà phê vào kinh doanh đảm bảo chất lượng trong từng tách cà phê

Việc ứng dụng máy rang cà phê vào mô hình kinh doanh sẽ giúp bạn đảm bảo chất lượng trong từng ly cà phê trao đến tay khách hàng. Hơn hết khi mà thị trường cafe hiện nay trở nên sôi động với vô vàn các thương hiệu và những thông tin như pha pin,.. vô tình khiến thức uống này trở nên “kém an toàn” trong lòng người dùng.

Đầu tư vào máy rang cà phê, doanh nghiệp của bạn sẽ có được niềm tin của người dùng. Bởi quá trình rang xay đều có thể quan sát từ bên ngoài. Bên cạnh đó còn tiết kiệm chi phí khi mua cà phê rang xay sẵn trên thị trường.

Hướng dẫn chọn máy rang cà phê bằng gas phù hợp khi kinh doanh

Đối với những đơn vị kinh doanh cửa hàng cà phê bình thường, mô hình vừa và nhỏ thì nên chọn máy rang loại 3kg - 6kg. Riêng với những cơ sở có chuỗi cửa hàng rộng lớn hay hoạt động với diện tích lớn thì chọn máy rang cafe lớn hơn, khoảng 10kg, 20kg đến 30kg.



Tùy mô hình kinh doanh mà lựa chọn máy rang cà phê phù hợp

Tùy vào trọng lượng, công suất hoạt động của máy rang cà phê mà có mức giá khác nhau, từ vài chục triệu đến vài trăm triệu/ máy.

Đặc biệt khi sử dụng máy rang cà phê bằng gas, các đơn vị kinh doanh nên yêu cầu đóng thêm bộ valve đóng ngắt và đánh lửa tự động. Để tránh tình trạng gas thoát ra ngoài và gây cháy nổ.

Do đó việc tìm kiếm, lựa chọn đơn vị uy tín chuyên cung cấp máy rang cà phê trên thị trường là vô cùng quan trọng.

Mua máy rang cà phê bằng gas chất lượng tại Bác Cơ

Bác Cơ hoạt động trong lĩnh vực chế tạo, sản xuất các máy móc trong ngành thực phẩm, ngành môi trường, thi công lắp đặt các công trình cơ khí, công trình xây dựng,.. Trong đó

sản xuất máy rang cafe được công ty đầu tư nghiên cứu và chế tạo thành công, được người tiêu dùng đánh giá cao về chất lượng cũng như công năng.

Quý khách hàng có nhu cầu mua máy rang cafe bằng gas, có thể tham khảo một vài sản phẩm hiện có của chúng tôi hiện nay:

Máy rang cafe 5kg

Máy rang cafe 5kg là sự lựa chọn hoàn hảo cho các quán kinh doanh cà phê rang xay tại chỗ, các cá nhân, hộ gia đình làm cà phê với quy mô vừa và nhỏ. Sản phẩm sở hữu hình dáng đẹp, sang trọng cùng đầy đủ tính năng vượt trội.



Máy rang cà phê 5kg

Thông số kỹ thuật

- Model: BC-5M

- Công suất: 5 Kg/mẻ - 15 kg/giờ

- Điện: 800W, 220VAC, 1 pha – 50Hz

- Thời gian rang: Từ 12 – 20 phút (theo tiêu chuẩn công nghệ Liên bang Đức)

- Thời gian làm nguội nhanh: 03 phút

- Kích thước: L1700 x W770 x H1730mm

- Trọng lượng máy: 180 kg

Vật liệu:

- Thân máy bằng thép sơn tĩnh điện

- Phần tiếp xúc với cà phê bằng Inox SS304

- Trống rang làm bằng thép sơn tĩnh điện chịu nhiệt độ cao

Chức năng:

- Hiển thị nhiệt độ hạt cafe

- Hiển thị nhiệt độ khí nóng trong lồng rang

- Hiển thị thời gian rang

- Điều chỉnh nhiệt độ hạt cafe

- Điều chỉnh lưu lượng hút gió

BC-5M1	**BC-5M2**
Điều chỉnh tốc độ vòng quay trống rang	Điều chỉnh tốc độ vòng quay trống rang
Điều chỉnh công suất nhiệt bằng van gas	Điều chỉnh công suất nhiệt
Vẽ đồ thị rang	Vẽ đồ thị rang
Không	Rang theo profile

Máy rang cafe 20kg

Máy rang cà phê bằng gas này còn được tích hợp thêm công nghệ hot air, giúp người dùng sở hữu những hạt cafe rang đạt chuẩn nhất. Máy chạy êm, chính xác và có độ ổn định cao.

Thích hợp với những khách hàng làm cafe giá trị cao, cà phê xuất khẩu,...



Máy rang cà phê 20kg

Thông số kỹ thuật:

- Model: BC-20M

- Công suất: 20 Kg/mẻ - 50 kg/giờ

- Công nghệ: Đốt nóng bằng đầu đốt gas, hot-air

- Điện: 2,5Kw, 220VAC, 1 Pha- 50Hz hoặc 380VAC, 3 Pha

- Thời gian rang: từ 12 – 18 phút

- Thời gian làm nguội nhanh: 03 phút

- Kích thước: (dài x rộng x cao) 2400 x 1910 x 1940mm

- Trọng lượng: 820kg

Vật liệu:

- Thân máy làm bằng thép sơn tĩnh điện chịu nhiệt độ cao

- Phần tiếp xúc với cafe thành phẩm bằng inox SS304

- Trống rang đúc bằng thép chịu nhiệt chuyên dụng

Chức năng:

- Hiển thị nhiệt độ hạt cafe

- Hiển thị nhiệt độ khí nóng trong lồng rang

- Hiển thị thời gian rang

- Điều chỉnh nhiệt độ hạt cafe

- Điều chỉnh lưu lượng hút gió

- Điều chỉnh tốc độ vòng quay trống rang

BC-20M1	**BC-20M2**
Điều chỉnh công suất nhiệt bằng van Gas	Điều chỉnh công suất nhiệt bằng vô cấp
Vẽ đồ thị rang	Vẽ đồ thị rang
Không	Rang theo profile
Không	Có hệ thống cấp số liệu

Còn rất nhiều dòng máy rang cà phê nói chung và máy rang cà phê bằng gas nói riêng tại Bác Cơ. Để được tư vấn lựa chọn sản phẩm phù hợp với nhu cầu của quý khách, vui lòng liên hệ đến hotline: 0982.240.897 để được hỗ trợ tốt nhất!

Thông tin liên quan



Máy rang cafe 240kg-mẻ



Máy rang cafe Hot Air



Máy rang cafe 15kg-mẻ



Máy rang cafe 120kg-mẻ



Máy rang cà phê 5kg



Hệ thống - dây chuyền máy rang cafe tự động theo profile