Cách chọn mua máy rang cafe chính hãng, chuẩn chất lượng, giá hợp lý

Số lượng quán cà phê sử dụng máy tự rang cà phê đang ngày càng tăng lên để đáp ứng được nhu cầu của khách hàng. Vậy nên lựa chọn loại máy nào phù hợp với quán của mình? Trong bài viết sau đây chúng tôi sẽ chia sẻ tới bạn đọc một số kinh nghiệm chọn máy rang cà phê.



Kinh nghiệm chọn máy rang cà phê

Chọn máy rang cafe cần đảm bảo các tiêu chí nào?

Khi lựa chọn một máy tự rang cà phê cho mô hình kinh doanh quán cà phê của mình, các bạn sẽ cần phải lựa chọn được loại máy đáp ứng được những tiêu chí sau đây:

- Hạt cà phê không được cháy xém khi rang xong: Hạt cà phê sau khi rang xong nếu bị cháy xém sẽ không chỉ xấu về mặt hình thức mà còn khiến cho chất lượng trong cùng một hạt cà phê không được ổn định. Những phần đã bị cháy xém gần như đã chuyển hóa thành than nên sẽ khiến cho cà

phê có vị khét khi uống.
- Hạt cà phê phải đảm bảo được sự đồng đều sau khi rang: Sự đồng đều của hạt cà phê sau khi rang chính là yếu tố quyết định tới chất lượng của một ly cà phê. Chính vì thế, các hạt cà phê cần phải chín đồng đều và ngay trong một hạt cà phê cũng phải đảm bảo được sự chín đều từ ngoài vào trong.

Trên thị trường hiện nay có rất nhiều loại máy rang không đạt chuẩn, dòng khí nóng đi vào bên trong lồng rang không được bố trí một cách hợp lý, hệ thống của cánh đảo cà phê không đảm bảo để các hạt cà phê được tráo đổi vị trí luân phiên một cách đồng bộ thì dù sử dụng một loại cà phê được chế biến tốt đi thế nào chăng nữa thì cũng không thể đảm bảo được chất lượng cũng như sự đồng đều của hạt cà phê sau khi rang xong. Khi cà phê đã không có sự đồng đều về màu sắc thì tất nhiên sẽ không thể cho ra những thành phẩm với chất lượng tốt nhất.

Công suất của các loại máy rang khác nhau sẽ có giá thành khác nhau

Giá máy rang cafe khoảng bao nhiêu tiền?

Hầu hết tất cả mọi người đều quan tâm đến **giá máy rang cafe.** Muốn xác định được giá thành của các loại mày thì trước tiên cần phải xác định được dòng máy, công suất và mua máy để phục vụ nhu cầu gì. Trên thực tế cũng có rất nhiều yếu tố ảnh hưởng đến giá thành của các dòng sản phẩm khác nhau. Cụ thể những yếu tố quyết định tới giá thành sản phẩm:

Thương hiệu

Chúng ta có thể dễ dàng nhận thấy rằng những dòng sản phẩm có đặc điểm và thông số giống nhau nhưng của 2 thương hiệu khác nhau thường có sự chênh lệch rất rõ ràng về mức giá. Vì là sản phẩm của thương hiệu khác nhau nên mức độ uy tín, chất lượng cũng như sự tin tưởng của người tiêu dùng cũng sẽ khác nhau và đương nhiên rằng **các loại máy rang cà phê nhập khẩu** cũng sẽ có giá thành cao hơn.

Loại máy (1,5 kg, 3 kg, 5kg, 10kg…)

Công suất của các loại máy rang cũng sẽ ảnh hưởng đến giá thành. Những sản phẩm có công suất khác nhau thường có giá bán khác nhau. Với những dòng sản phẩm cùng một thương hiệu thì công suất càng cao thì mức giá của sản phẩm đó cũng sẽ cao hơn.

Tính năng

Mỗi dòng máy rang cà phê chính hãng sẽ đều được trang bị công nghệ riêng với các tính năng khác nhau. Đây cũng chính là yếu tố ảnh hưởng trực tiếp tới hiệu quả hoạt động của loại máy đó. Những dòng sản phẩm mới, trang bị công nghệ mới với nhiều tính năng ưu Việt thì chắc chắn rằng giá thành sẽ cao hơn so với những dòng sản phẩm cũ và ít tính năng hơn.

Địa chỉ cung cấp

Cùng một sản phẩm nhưng khi bán ở 2 nhà cung cấp khác nhau thì giá thành cũng có sự chênh lệch tùy theo mức độ lợi nhuận các nhà cung cấp. Chính vì thế, các bạn hãy lựa tham khảo sản phẩm của nhiều nhà cung cấp khác nhau để lựa chọn được sản phẩm phù hợp với mức giá hợp lý nhất. Tuy nhiên, cũng đừng quá ham rẻ mà mua phải những sản phẩm kém chất lượng.



Mỗi loại máy rang hạt cà phê khác nhau sẽ có đặc điểm, các sử dụng và cơ chế hoạt động khác nhau

Lưu ý khi sử dụng máy rang cà phê

Mỗi loại máy rang hạt cà phê khác nhau sẽ có đặc điểm, các sử dụng và cơ chế hoạt động khác nhau các bạn sẽ cần phải nắm rõ nguyên lý hoạt động để có những thao tác thực hiện phù hợp nhất với loại máy của mình giúp cho hạt cà phê sau khi rang đảm bảo được chất lượng tốt nhất.

Chỉ nên rang một lượng cà phê phù hợp với công suất máy và không nên ham cho quá nhiều vì như vậy sẽ khiến cho chất lượng của hạt cà phê sau khi rang không được đảm bảo.

Sau khi rang xong cần phải làm sạch máy rang để không gây ảnh hưởng tới chất lượng của hạt cà phê trong những lần rang tiếp theo. Hãy sử dụng loại bàn chải chuyên dụng để bảo quản máy một cách tốt nhất. Thông thường khi mua my rang, người bán sẽ đưa ra gợi ý cho bạn về sản phẩm làm sạch này.

Khi rang cà phê cần phải để ý tới màu sắc của hạt cà phê để có thể kiểm soát được chất lượng thành phẩm một cách tốt nhất. Hạt cà phê chín đồng đèn sẽ giữ được mùi vị thơm ngon của cà phê.

Trong trường hợp máy rang hạt cà phê gặp phải sự cố và bạn lại không có kiến thức về khía cạnh này thì tốt nhất hãy liên hệ tới đơn vị chuyên sửa chữa hoặc gọi điện tới nhà cung cấp để được sửa chữa thiết bị tốt nhất nhé!

Hy vọng rằng với những kinh nghiệm mà chúng tôi đã chia sẻ trong bài viết trên đây sẽ giúp cho các bạn có thể lựa chọn được một chiếc máy rang cafe phù hợp với nhu cầu sử dụng của mình.

Bài viết liên quan

Tìm hiểu về rang cà phê

Vì sao nên trang bị máy rang cafe riêng cho quán?

Có nên mua máy rang cafe hot air?

Tham gia hội chợ cà phê 2016

Hình ảnh hoạt động của công ty

Rang cà phê là gì?