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

Cách lựa chọn máy rang cafe tự động chính hãng giá tốt

Café chính là một thức uống quá đỗi quen thuộc đối với chúng ta. Cùng với sự chạy đua về lợi nhuận chính là vấn nạn cafe giả, cafe bẩn hoặc cafe có pha lẫn tạp chất… Để có thể giải quyết được vấn nạn này thì các quán cafe có thể trang bị máy rang cafe. Trong bài viết sau đây sẽ chia sẻ tới bạn đọc những thông tin hữu ích nhất để các bạn có thể lựa chọn được máy rang cafe phù hợp cho quán của mình.



Việc lựa chọn máy rang cafe tự động cho cửa hàng quán cafe sẽ mang tới rất nhiều lợi thế cạnh tranh

Vì sao nên chọn máy rang cafe tự động cho quán cafe

Những tin tức về cà phê giả, cà phê có lẫn tạp chất, cà phê bẩn đang khiến cho người tiêu dùng cảm thấy hoang mang. Chính vì thế, việc lựa chọn máy rang cafe tự động cao cấp cho quán café sẽ mang tới rất nhiều lợi thế cạnh tranh.

Hấp dẫn khách hàng, tăng độ tin cậy

Trong những năm gần đây, khi tin tức về cà phê được làm từ hạt bắp, hạt đậu nành trộn cùng với hương liệu hóa học đã khiến cho người tiêu dùng cảm thấy hoang mang. Để phần nào khiến cho người tiêu dùng thường xuyên sử dụng loại đồ uống này cảm thấy yên tâm hơn, nhiều quán đã lựa chọn sử dụng mô hình trang cà phê tại chỗ.

Điều đặc biệt nhất chính là nhiều chủ quán cà phê còn sử dụng máy rang cà phê tại chỗ để khách hàng của mình có thể trực tiếp thấy hạt cà phê được rang xay như thế nào. Với mô hình này, các quán không chỉ xóa bỏ được sự bất an của khách mà còn giúp cho họ có được những trải nghiệm thú vị về rang và xay cà phê nguyên chất.

Chủ động trong việc sản xuất

Các chủ quán cà phê đã có những phản hồi rất tích cực khi áp dụng mô hình này cho quán của mình. Việc đầu tư thêm một chiếc máy rang cafe tự động cao cấp sẽ không khiến cho cốc cà phê đắt hơn nhưng lại nhận được sự tin tưởng tuyệt đối từ phía khách hàng của mình.

Bên cạnh đó, việc sử dụng một chiếc máy rang cafe tự động thì chủ quán cũng có thể chủ động trong việc sản xuất khi cần thiết tránh tình trạng hết hàng hoặc sản phẩm để lâu có thể bị giảm chất lượng.

Tiết kiệm chi phí, giảm được vấn đề hàng "kém chất lượng"

Khi đã sở hữu một chiếc máy phù hợp, chủ quán cũng sẽ tự sản xuất được sản phẩm mà không phải lấy từ những cơ sở khác, điều này sẽ giúp tiết kiệm được rất nhiều chi phí đồng thời cũng có thể chủ động kiểm soát được chất lượng của cà phê để kịp thời điều chỉnh lại cho phù hợp.

Trên thị trường hiện nay có rất nhiều loại máy với đủ công suất và giá cả khác nhau

Cách chọn máy rang phù hợp cho quán cafe

Khi lựa chọn máy rang cafe tự động cao cấp, chủ cửa hàng cần phải tìm hiểu thật kỹ thông tin về các loại máy phù hợp với mô hình quán của mình. Trên thị trường hiện nay có rất nhiều loại máy với đủ công suất và giá cả khác nhau. Chính sự đang dạng này đã khiến cho các chủ quán gặp nhiều khó khăn khi lựa chọn được loại máy phù hợp với quán của mình.

Một máy rang cà phê chất lượng sẽ cần phải đảm bảo được những yếu tố sau đây:

- Hạt cà phê có sự đồng nhất về màu sắc
- Hạt nở to và xốp
- Sau khi rang chín đều từ trong ra ngoài
- Quan sát được màu sắc của hạt cà phê khi rang
- Máy tách được vỏ lụa trước khi cà phê chín

Bên cạnh đó, để tiện lợi hơn trong khi rang cà phê nên lựa chọn loại máy có thể điều chỉnh được nhiệt độ, có hệ thống làm nguôi, cảm biến dò nhiệt, quạt hút khói bụi…

Đặc biệt, vẫn nên lựa chọn loại máy của một thương hiệu uy tín, tính toán đến công suất cần thiết phù hợp với việc kinh doanh của quán và có mức giá phù hợp tránh sự đầu tư quá lãng phí



Nên lựa chọn loại máy của một thương hiệu uy tín, tính toán đến công suất cần thiết phù hợp với việc kinh doanh của quán

Một số mẫu máy rang cafe tự động hiện đại

Sau đây chính là một số loại **máy rang tự động chính hãng giá tốt** mà các bạn có thể tham khảo:

Máy rang cafe Santoker R500

Santoker r500 là một loại máy có tính năng thông minh và kích thước nhỏ gọn. Đây là loại máy rang 500g được thiết kế chuyên nghiệp nhất sử dụng hệ thống kiểm soát nhiệt độ và trống cùng với loại máy rang R500E.

Máy rang cafe Santoker r300

Santoker r300 là loại máy cao cấp chính hãng của Ý. Loại máy này được trang bị công nghệ rang hiện đại nhất hiện nay cùng với một số chi tiết ở lồng rang và bảng điều khiển đã được cải tiến để có thể giữ nhiệt tốt hơn, công nghệ lọc khí và hệ thống xả khói cũng được điều chỉnh lại.

Máy rang cà phê chuyên nghiệp r1,5 pro

Đây là loại máy có thiết kế rất hiện đại với những chức năng điều chỉnh nhiệt độ, tốc độ của lồng rang giúp cho các hạt cà phê đều hơn và nguyên chất hơn. Bên cạnh đó, máy rang cà phê chuyên nghiệp r1,5 pro cũng trang bị thêm Ứng dụng APP Điện thoại di động cùng với chức năng ghi dữ liệu vào USB giúp cho các bạn thực hiện quá trình rang cà phê dễ dàng hơn.

Trên đây là một số thông tin giải đáp vì sao bạn nên lựa chọn một chiếc máy rang cafe tự động cao cấp cùng với những chia sẻ về việc lựa chọn cho quán của mình một chiếc máy phù hợp. Hy vọng bài viết này

sẽ giúp các bạn có thêm nhiều kiến thức hữu ích để dễ dàng đưa ra quyết định của bản thân.

Bài viết liên quan

Tìm hiểu về rang cà phê

Có nên mua máy rang cafe hot air?

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

Tham gia hội chợ cà phê 2016

Hình ảnh hoạt động của công ty

Rang cà phê là gì?