

焙煎度合いと挽き目につきましてのご注意

充填機の構造上、原料の焙煎度合いと挽き目につきまして、以下の**制限**がございます。

【焙煎度合い】 焙煎度合いが深すぎますと、コーヒーから生じる油分や静電気の影響により充填機内でのコーヒー粉の付着が顕著となり、適切な充填を行う事ができません。
その為、**フレンチローストより浅い焙煎度合いの原料のみ**、製造可能となります。

焙煎度合いの目安



【挽き目】 挽き目が細かすぎますと、粉同士がくっ付いてダマになってしまいます。
ダマが生じると、搬送路をふさいでしまい原料の均一な搬送を行う事ができず、適切な充填を行う事ができません。
その為、**極細挽き～細挽きでの製造が不可**となります。

細かい挽き目での製造をご希望で、ご判断に迷われるような場合は、充填可能な一番細かい挽き目サンプルを送付させていただきますので、そちらのサンプルより粗い挽き目にて、挽き目のご指定をお願いいたします。