

คุณรู้ไหมว่าเครื่องบดกาแฟ  
มีความสำคัญต่อกาแฟถ้วยนี้ได้อย่างไร



## ความสำคัญของเครื่องบด

เพราะในแวดวงธุรกิจกาแฟเป็นที่ทราบกันว่า การชงกาแฟเอสเพรสโซ่ให้ได้ Perfect shot นั้นขึ้นอยู่กับปัจจัย 4 อย่าง (ตามแบบอย่างอิตาลี) หรือ 4 Ms ซึ่งได้แก่



1. Man คนชงกาแฟ หรือ บาริสต้า
2. Machine เครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ่
3. Mix เบลนด์ของเมล็ดกาแฟ
4. Mill การบด/เครื่องบดกาแฟ

ซึ่งหลายๆ คนมักจะมองข้ามเครื่องบดกาแฟ ซึ่งถือเป็นอุปกรณ์สำคัญที่สุดอย่างหนึ่งในร้านกาแฟ หน้าทึบของเครื่องบดกาแฟก็คือ การบดกาแฟจากเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว (Roasted Bean) เป็นผงกาแฟ (Ground) ซึ่งสามารถนำมาใช้ชงกาแฟได้ ซึ่งแน่นอนว่าวิธีการชงกาแฟแต่ละอย่างก็ใช้ความหนา-ละเอียดของการบดกาแฟที่ต่างกันไป

## ความสำคัญของเครื่องบดกาแฟต่อคุณภาพของกาแฟ

ปัจจัยที่มีผลกับคุณภาพกาแฟนั้นมียุทธ์หลายอย่าง ตามที่กล่าวไว้ในข้างต้นรวมไปถึงอากาศ ความชื้น ความร้อน ล้วนเป็นปัจจัยที่มีผลต่อกาแฟทั้งสิ้น อีกทั้ง เมล็ดกาแฟมีความสามารถในการดูดกลิ่นจากสภาพแวดล้อมรอบตัวได้เป็นอย่างดี ดังนั้น การเก็บเมล็ดกาแฟจึงควรที่จะหลีกเลี่ยงปัจจัยต่างๆ ที่กล่าวมาทั้งหมดนี้ โดยธรรมชาติหลังจากการคั่วกาแฟ เมล็ดกาแฟจะกักเก็บกลิ่น(Gas) ไว้ภายในเมล็ดและทันทีที่เมล็ดกาแฟถูกบดให้เป็นผง กลิ่นของกาแฟจะถูกปลดปล่อยออกมาอย่างรวดเร็ว การบดกาแฟทิ้งไว้เพียง 15 นาที จะทำให้กลิ่นของกาแฟหายไปถึง 60% เลยทีเดียว โดยเฉพาะเครื่องบดที่มีความร้อนสูง จะทำให้กลิ่นของกาแฟนั้นออกมาจากเมล็ดกาแฟได้เร็วยิ่งขึ้น

ซึ่งความร้อนของเครื่องบดนั้นสามารถเกิดจาก มอเตอร์ของเครื่องบดเมื่อนานใช้ไปได้ระยะเวลาหนึ่งจะเกิดความร้อนสะสมอยู่ภายในเครื่องบดที่มาจากการทำงานของมอเตอร์ เครื่องบดที่ดีจึงควรมีมอเตอร์ขนาดใหญ่เพียงพอกับขนาดฟันบดเพื่อไม่ให้เกิดความร้อนสะสมมากเกินไปและวัสดุที่ใช้ผลิตตัวเครื่องก็ควรจะสามารถระบายความร้อนได้ดี นอกจากนี้ ฟันบดก็ยังเป็นส่วนสำคัญที่มีผลกับความร้อนของเครื่องบดฟันบดเป็นส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดกาแฟโดยตรง เมื่อฟันบดเริ่มหมุน จะเกิดการเสียดสีกันของผงกาแฟ ทำให้เกิดความร้อนออกมา การใช้ฟันบดเป็นเหล็กที่ระบายความร้อนได้ดี จะรักษาอุณหภูมิให้กับผงกาแฟ กลิ่นของกาแฟจึงอยู่ได้นานขึ้น ฟันบดที่ดีควรจะบดกาแฟออกมาอย่างสม่ำเสมอให้ผงกาแฟมีผิวสัมผัสมากที่สุดเพื่อการสกัดรสชาติกาแฟอย่างมีประสิทธิภาพ อายุการใช้งานของฟันบดโดยทั่วไปจะอยู่ที่ 300-600 kg. เมื่อถึงเวลา ก็ควรทำการเปลี่ยน



## ประเภทของเครื่องบด

เครื่องบดกาแฟซึ่งเป็นที่นิยมใช้ในร้านกาแฟ (Commercial Use) นั้น สามารถแบ่งออกเป็น สองประเภทคือ

- เครื่องบดแบบ Flat Burr เป็นเครื่องบดที่มีฟันบดสองชิ้น (ตามรูป) คล้ายกับแผ่น CD สองแผ่นประกบกันโดยเมื่อเมล็ดกาแฟผ่านระหว่างฟันบดสองชิ้นนี้ก็จะถูกบดออกมา บาร์ิสต้าสามารถปรับความหยาบ-ละเอียดของการบดได้โดยการปรับระยะห่างของฟันบดทั้งสองชิ้น เครื่องบดประเภทนี้ จะมีความเร็วรอบสูงกว่าเครื่องบดแบบ Conical Burr และมีการระบายความร้อนจากฟันบดได้ดี



ฟันบดแบบ Flat Burr

- เครื่องบดแบบ Conical Burr เป็นเครื่องบดที่มีฟันบดสองชิ้น (ตามรูป) ลักษณะคล้ายกับโคนและแกนกลางสองชิ้นสวมเข้าหากันเช่นเดียวกับเครื่องบดแบบ Flat Burr บาร์ิสต้าสามารถปรับความหยาบ-ละเอียดของการบดได้โดยการปรับระยะห่างของฟันบดทั้งสองชิ้น เครื่องบดประเภทนี้ จะมีความเร็วรอบต่ำจึงช่วยลดความร้อนสะสมที่ฟันบดและช่วยทำให้ฟันบดมีความทนทานมากขึ้น



ฟันบดแบบ Conical

...ซึ่งคุณสมบัตินี้ล้วนมีอยู่ใน เครื่องบดกาแฟ Mazzer



**แมสเซอร์... เริ่มผลิตเครื่องบดกาแฟเอสเปรสโซ่คุณภาพสูง ตั้งแต่ปี ค.ศ.1950 จากอิตาลี จนถึงปัจจุบัน แมสเซอร์เป็นผู้นำ ในการผลิตเครื่องบดกาแฟ มีชื่อเสียงแพร่หลายในความทนทาน และอายุการใช้งานยาวนาน ซึ่งเป็นผลจากการค้นคว้าและพัฒนาย่างต่อเนื่อง**



Mini



Superjolly



Kony



Robur

## TECHNICAL SPECIFICATION

	Mini	Super jolly	Kony	Robur
<b>Power</b>	250 Watt	350 Watt	350 Watt	900 W
<b>Grinding blades</b>	58 mm	64 mm	63 mm	71 mm / 83 mm
<b>Grinding blade speed</b>	1400 r.p.m. (50 Hz) 1600r.p.m. (60 Hz)	1400 r.p.m. (50 Hz) 1600 r.p.m. (60 Hz)	420 r.p.m. (50 Hz) 500 r.p.m. (60 Hz)	420 r.p.m. (50 Hz) 500 r.p.m. (60 Hz)
<b>Coffee-bean container capacity</b>	0.6 Kg (1.3 lbs)	1.2 Kg (2.7 lbs)	280 g (0.6 lbs)	360 g
<b>Ground coffee container capacity</b>	200 g (0.44 lbs)	280 g (0.6 lbs)	1.3 Kg (2.9 lbs)	1.8 Kg (4 lbs)
<b>Dose adjustment</b>	5.5-8 g	5.5-8 g	5.5-8 g	5.5-8 g
<b>Net weight</b>	10.2 kg (22,5 lbs)	14 Kg (31 lbs)	20 Kg (44 lbs)	28 kg (62 lbs)

### คุณสมบัติของเครื่องบด Mazzer

- ตัวเครื่องทำมาจากอัลลอยหล่อ มีความทนทานสูง และจะช่วยถ่ายเทความร้อนจากมอเตอร์ได้มากกว่า ทำให้ความร้อนไม่ถูกถ่ายเทไปสู่จานบดและกาแฟ
- ฟันบดออกแบบพิเศษให้มีสปรองปรับสมดุลระหว่างจานบด ไม่ให้ไถลหรือห่างกันมากเกินไป ช่วยให้ความละเอียดสม่ำเสมอ
- การบดใช้หลักการตัดกาแฟ ซึ่งไม่ทำให้เกิดความร้อนเหมือนวิธีการบดแบบกด
- มอเตอร์อุณหภูมิต่ำไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาคุณภาพกาแฟ
- ก้านปรับความละเอียดเป็นการปรับแบบใช้เกลียว จึงทำให้การปรับในแต่ละช่องมีความละเอียดและความเสถียรสูง

**“แมสเซอร์... มีพร้อมด้วยบริการที่ดีเยี่ยมและรับประกันจาก K2 คุณจึงสามารถมั่นใจได้ในการเลือกใช้เครื่องบดกาแฟเอสเพรสโซ่ของแมสเซอร์ติดตั้งอยู่ตามร้านกาแฟชั้นนำทั่วโลก อีกทั้งได้รับการยอมรับจากบริษัทกาแฟชั้นนำของโลกหลายแห่ง”**