

คุณรู้ไหมว่าเครื่องบดกาแฟ  
มีความสำคัญต่อรสชาติกาแฟของคุณอย่างไร



พบกับคำตอบของรสชาติกาแฟที่ดีได้...

## ความสำคัญของเครื่องบด

เพราะในแวดวงธุรกิจกาแฟเป็นที่ทราบกันดีว่าการชงกาแฟเอสเพรสโซ่ให้ได้ Perfect shot นั้นขึ้นอยู่กับปัจจัย 4 อย่าง (ตามแบบอย่างอิตาลีเลียน) หรือ 4 Ms ซึ่งได้แก่



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

ซึ่งหลายๆ คนมักจะมองข้ามเครื่องบดกาแฟ ซึ่งถือเป็นอุปกรณ์สำคัญที่สุดอย่างหนึ่งในร้านกาแฟ หน้าที่ของเครื่องบดกาแฟก็คือ การบดกาแฟจากเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว (Roasted Bean) เป็นผงกาแฟ (Ground) ซึ่งสามารถนำมาใช้ชงกาแฟได้ ซึ่งแน่นอนว่าวิธีการชงกาแฟแต่ละอย่างก็ใช้ความหยาบ-ละเอียดของการบดกาแฟที่ต่างกันไป

## ความสำคัญของเครื่องบดกาแฟต่อคุณภาพของกาแฟ

ปัจจัยที่มีผลกับคุณภาพกาแฟนั้นมีอยู่หลายอย่าง ตามที่กล่าวไว้ในข้างต้นรวมไปถึงอากาศ ความชื้น ความร้อน ล้วนเป็นปัจจัยที่มีผลต่อกาแฟทั้งสิ้น อีกทั้งเมล็ดกาแฟมีความสามารถในการดูดกลิ่นจากสภาพแวดล้อมรอบด้านได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการเก็บเมล็ดกาแฟจึงควรที่จะหลีกเลี่ยงปัจจัยต่างๆ ที่กล่าวมาทั้งหมด โดยธรรมชาติหลังจากการคั่วกาแฟ เมล็ดกาแฟจะกักเก็บกลิ่น(Gas)ไว้ภายในเมล็ดและทันทีที่เมล็ดกาแฟถูกบดให้เป็นผง กลิ่นของกาแฟจะถูกปลดปล่อยออกมาอย่างรวดเร็ว การบดกาแฟทิ้งไว้เพียง 15 นาทีจะทำให้กลิ่นของกาแฟหายไปถึง 60% เลยทีเดียวและหากเป็นเครื่องบดที่มีความร้อนสูงก็จะยิ่งทำให้กลิ่นของกาแฟนั้นออกมาจากเมล็ดกาแฟได้เร็วขึ้น

ซึ่งความร้อนของเครื่องบดนั้นสามารถเกิดจากมอเตอร์ของเครื่องบด เมื่อใช้งานไปได้ระยะเวลาหนึ่งจะเกิดความร้อนจากการหมุนของมอเตอร์สะสมอยู่ในเครื่องบด เครื่องบดที่ดีจึงควรมีมอเตอร์ขนาดใหญ่เพียงพอกับขนาดฟันบดเพื่อไม่ให้เกิดความร้อนสะสมมากเกินไป และวัสดุที่ใช้ผลิตตัวเครื่องก็ควรจะสามารถระบายความร้อนได้ดี นอกจากนี้ ฟันบดยังเป็นส่วนสำคัญที่มีผลกับความร้อนของเครื่องบด ฟันบดเป็นส่วนที่สัมผัสกับเมล็ดกาแฟโดยตรง เมื่อฟันบดเริ่มหมุนจะเกิดการเสียดสีกันของผงกาแฟทำให้เกิดความร้อนออกมา การใช้ฟันบดเป็นเหล็กที่ระบายความร้อนได้ดี จะรักษาอุณหภูมิให้กับผงกาแฟ กลิ่นของกาแฟจึงอยู่ได้นานขึ้น ฟันบดที่ดีควรจะบดกาแฟออกมาอ่อนนุ่มอย่างสม่ำเสมอ ให้ผงกาแฟมีผิวสัมผัสที่มากที่สุด เพื่อการสกัดรสชาติกาแฟอย่างมีประสิทธิภาพ อายุการใช้งานของฟันบดโดยทั่วไปจะอยู่ที่ 300-600 kg. เมื่อถึงเวลา ก็ควรเปลี่ยน



## ประเภทของเครื่องบด

เครื่องบดกาแฟซึ่งเป็นที่นิยมใช้ในร้านกาแฟ (Commercial Use) นั้น สามารถแบ่งออกเป็น สองประเภทคือ

■ เครื่องบดแบบ Flat Burr เป็นเครื่องบดที่มีฟันบดสองชั้น (ตามรูป) คล้ายกับแผ่น CD สองแผ่นประกบกันโดยเมื่อเมล็ดกาแฟผ่านระหว่างฟันบดสองชั้นนี้ก็จะถูกบดออกมา บาริสต้าสามารถปรับความหยาบ-ละเอียดของการบดได้โดยการปรับระยะห่างของฟันบดทั้งสองชั้น เครื่องบดประเภทนี้ จะมีความเร็วรอบสูงกว่าเครื่องบดแบบ Conical Burr และมีการระบายความร้อนจากฟันบดได้ดี



ฟันบดแบบ Flat Burr

■ เครื่องบดแบบ Conical Burr เป็นเครื่องบดที่มีฟันบดสองชั้น (ตามรูป) ลักษณะคล้ายกับโคนและแกนกลางสองชั้นสวมเข้าหากันเช่นเดียวกับเครื่องบดแบบ Flat Burr บาริสต้าสามารถปรับความหยาบ-ละเอียดของการบดได้โดยการปรับระยะห่างของฟันบดทั้งสองชั้น เครื่องบดประเภทนี้ จะมีความเร็วรอบต่ำจึงช่วยลดความร้อนสะสมที่ฟันบดและช่วยทำให้ฟันบดมีความทนทานมากขึ้น



ฟันบดแบบ Conical

...ซึ่งคุณสมบัติเหล่านี้ล้วนมีอยู่ใน เครื่องบดกาแฟ Mazzer



**แมสเซอร์...** เริ่มผลิตเครื่องบดกาแฟเอสเพรสโซ่คุณภาพสูง ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1950 จากอิตาลี จนถึงปัจจุบัน แมสเซอร์เป็นผู้นำในการผลิตเครื่องบดกาแฟ มีชื่อเสียงแพร่หลายในความทนทาน และอายุการใช้งานยาวนาน ซึ่งเป็นผลจากการค้นคว้าและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง



## TECHNICAL SPECIFICATION

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

## คุณสมบัติของเครื่องบด Mazzer

- ตัวเครื่องทำมาจากอัลลอยด์หล่อ มีความทนทานสูง และช่วยถ่ายเทความร้อนจากมอเตอร์ได้มากกว่า ทำให้ความร้อนไม่ถูกถ่ายเทไปสู่จานบดและกาแฟ
- ฟันบดออกแบบพิเศษให้มีสปริงปรับสมดุลระหว่างจานบดไม่ให้ใกล้หรือห่างกันมากเกินไป ช่วยให้ความละเอียดสม่ำเสมอ
- การบดใช้หลักการตัดกาแฟ ซึ่งไม่ทำให้เกิดความร้อนเหมือนวิธีการบดแบบกด
- มอเตอร์อุณหภูมิไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาคุณภาพกาแฟ
- ก้านปรับความละเอียดเป็นการปรับแบบใช้เกลียว จึงทำให้การปรับในแต่ละช่องมีความละเอียดและความเสถียรสูง

“แมสเซอร์... มีพร้อมด้วยการบริการที่ดีเยี่ยมและการรับประกันจาก K2 คุณจึงมั่นใจได้ในการเลือกใช้เครื่องบดกาแฟเอสเปรสโซ่แมสเซอร์ซึ่งติดตั้งอยู่ตามร้านกาแฟชั้นนำทั่วโลก อีกทั้งยังได้รับการยอมรับจากบริษัทกาแฟชั้นนำของโลกหลายแห่ง”



บริษัท เคทู จำกัด 65/4-6 ซอยโชคชัยร่วมมิตร  
ถนนวิภาวดีรังสิต เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
Tel.0 2276 5170 ต่อ 26 Fax. 0 2276 5171  
www.k2.co.th E-mail: sales@k2.co.th

ตัวแทนจำหน่าย/Distributor