



品咖研究室 | AROMA CLUB

Coffee Matchbox

ACR-100S



**Coffee
Matchbox**

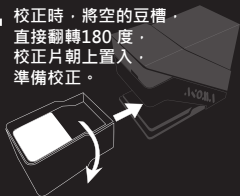
Find Your Perfect Match

Coffee Matchbox

ACR-100S 操作流程

1 準備

校正時，將空的豆槽，直接翻轉180度，校正片朝上置入，準備校正。



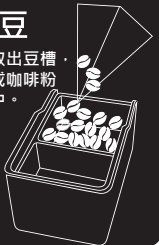
2 校正

到Setup(設定)選項，選取Calibration(校正)功能，進行校正。



3 置粉/豆

量測時，取出豆槽，將咖啡豆或咖啡粉倒入豆槽中。



4 平粉/豆



使用專屬刮尺，將多餘的咖啡豆或咖啡粉刮至餘料槽中，確認豆/粉為平整狀態後，置入機身。

5 量測



到主畫面選擇Measure(量測)功能，按機身中間的主鍵(Enter)開始量測。

6 紀錄

量測完可選擇記錄量測時的咖啡狀態，即完成紀錄。



www.aroma-club.com.tw
sales@aroma-club.com.tw



Coffee Matchbox ACR-100S

口袋型咖啡烘焙度 專業檢測儀器



最輕巧、最便利的口袋型
咖啡烘焙度專業檢測儀器



支援量測結果輸出至PC
鋰電池充電時可進行量測



烘焙度量測範圍: 0~126



具備溫度、濕度功能



高精準度: 和Agtron機顯示的
Gourmet數值誤差在 ± 0.5 範圍內



200筆大容量紀錄
隨時回顧量測情形



省電設定/電子鐘模式



以近紅外線(NIR)運作原理
提高量測精確度
可針對咖啡豆或咖啡粉
進行烘焙度量測



量豆 / 量粉僅需9克
減少咖啡樣品耗損