

推出新工法：

可除酸及苦澀味 降低咖啡因！
欲保原味傳真！自然再現！

源自歐洲以5°C低溫
淬鍊，8小時滴滴露，取
出濃郁卻不混濁，呈現琥
珀色咖啡，無論冰、熱咖
啡，讓人享受到芳香柔順
的口感。

本產品易於操作，只
要撥一點時間，一天可釀
製25人份，尤其經冷藏後
充滿甘醇濃郁、風味絕佳
給顧客意猶未盡之感…。

為深諳口味的您，有
待目前咖啡飲用式樣創意
，作最好的搭配器具，請
接受新思維，才能創出味
道的深濃和立體感。

Bolero
SINCE 1990

波麗露

各部名稱

1號 丸球

(水裝入80%量3800cc)
(冰塊裝入90%滿 水量4200cc)

2號 金胡蘆

裝卸螺絲接點

(請用鉸手工具)

合金雙控水柱

(調整水滴下速度)

3號 玻璃皿附水針

4號 咖啡粉容器

(裝入約200公克)

濾布過濾器

5號 咖啡粉容器

(各可滴滿2000cc)

水平調整腳墊



台灣台北
頂任企業有限公司

榮譽出品

WD-308 營業用冰滴咖啡器 30人份
高104cm 寬30cm 深30cm 重量10Kgs 每件1組入

波麗露冰滴咖啡器

讓店鋪演出效果

並具備與眾不同品味！

使用方法

- 1 開始請專任店長負責並用筆記本登記，作調配及維護工作。
■ 夏季室溫升高，易導致壺中水降溫不易，可先倒入 500cc的水，再將冰塊加入壺中至九分滿，所萃取出咖啡口感效果極佳。
- 2 一人份的標準量約為12~16g研磨極細粉末狀對於水的滲透較差不適用。
■ 雙管水滴壺就可用兩種咖啡，創造出不同的口味。
- 3 請前先潤濕粉末再倒入 4號容器，就能完全滲透到整個粉末裡。
■ 每次洗滌最後用冷開水或蒸餾水清洗可保證七天口不變。
- 4 使用前先將濾布過濾器用水潤濕。為了防止堵塞，每星期請將過濾布經常拆下燙洗，或者準備多片換新。
- 5 打開調整開關。
■ 標準的萃取時間為8小時。
滴下速度會隨著盛水瓶水量減少。而變慢，中途請再加水調整。

30人用量的基本數字
氣溫18°C / 水溫5°C / 溼度65%

咖啡粉	水	水滴滴下速度	水滴滴下完成時間	完成量
Fresh Roast 研磨粉 200gX2	4500cc 1號壺 8分滿	10秒7滴± 每2小時調整1次	約8小時	4200cc

熱飲時
加熱請勿
超過80°C
微波請勿
超過55秒