

设备选型指南



如何挑选您的BUNN饮料设备

无论按杯、按瓶、按加仑，还是按升，随时随地满足您的一切需求！

1

请参考以下饮用场所代码指南，确定您的饮料供应场合。

2

您的顾客需要哪些类型的饮料？例如：咖啡、茶和果汁

3

估算顾客的日均饮料量，换算成杯、加仑或升各是多少？

4

请参考以下饮用场所代码指南，确定您的饮料供应场合。

5

您的顾客需要哪些类型的饮料？例如：咖啡、茶和果汁

6

估算顾客的日均饮料量，换算成杯、加仑或升各是多少？

7

有无电气图和管路图？有柜台布局限制吗？

8

是否需要广告展示？

饮用场所代码指南

快餐店

QS

办公场所

OS

全服务酒店

FS

酒店/饭店

LH

医疗保健

HC

便利店

CS

大专院校

CU

专营零售店/酒吧

SR

娱乐休闲场所

AL

饮料量指南

请查看后续设备页上的以下符号以确定相应饮料机的理想产量。

≤ 100杯/小时

1

101至300杯/小时

2

≥ 300杯/小时

3

1杯 = 8盎司或237 mL



咖啡

冲煮美味咖啡的关键要素



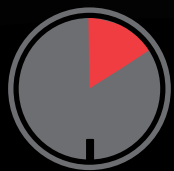
Water

咖啡成分的98%是水，所以新鲜、好喝的水至关重要



搅动

水应喷入过滤漏斗，使之在冲泡篮中的所有咖啡粉四周和内部产生均匀水流。



时间

水与咖啡粉接触时间的长短，影响着咖啡的最终风味。



过滤

滤纸可制作出最纯净、无颗粒的咖啡。



温度

水温影响风味和萃取。其理想范围为195° F - 205° F或92° C - 96° C。



清洁

与冲煮和端送相关的一切用具均应保持干净整洁，不积垢。



VP17-1, VP17-2

每小时可出咖啡3.9 - 5.7加仑 (14.8 - 21.9升)

便携、无需接管

单加热盘型外形小巧，适合柜下安装

规格表参见a5.3和a5.4



VP17-3 Warmers

每小时可出咖啡3.9 - 7.5加仑 (14.8 - 28.4升)

便携、无需接管

通过简单的开关独立控制三个加热盘

规格表参见a5.5



SmartWAVE® LP

每小时可出咖啡3.9 - 6.4加仑 (14.8 - 24.2升)

独有的SmartWAVE技术，可在过滤漏斗中产生更多搅动。

可调底脚/托盘设计，适应各种真空保温壶。

规格表 参见a3.16



CWTF-TC

每小时可出咖啡3.9 - 7.5加仑 (14.8 - 28.4升)

可使用最高8.5" (21.6cm) 的保温壶

非常适合需要不断换杯的忙碌环境

规格表参见a3.13

咖啡



AXIOM®-3

恢复快，可进行连续冲煮；
带水龙头

独有的Digital Brewer Control®、BrewLOGIC®和BrewWIZARD®功能，可控制咖啡萃取并简化编程

规格表参见a1.4



CWTF-3

每小时可出咖啡7.5加仑
(28.4升)

简单的开关控制

带热水龙头和手动加水备用

规格表参见a1.2



CWTF-APS

每小时可出咖啡3.8 - 7.5加
仑 (14.6 - 28.4升)

可直接将咖啡冲泡到保温壶
中，为咖啡保温数小时，易于携带

带热水龙头和手动加水备用
功能

规格表参见a3.1



AXIOM® APS

每小时可出咖啡4.2 - 7.5加
仑 (15.9 - 28.4升)

独有的Digital Brewer Control®、BrewLOGIC®和BrewWIZARD®功能，可控制咖啡萃取并简化编程

带热水龙头

规格表参见a3.2



ICB

每小时可出咖啡5.1 - 11.9加仑 (19.3 - 45升)

恢复快，可进行连续冲煮；带水龙头

独有的Infusion Series®功能，可利用3个按钮分别控制3种饮品；可配备保温壶或TF真空保温桶

规格表参见a3.5



Single TF DBC

每小时可出咖啡6.5 - 11.4加仑 (24.6 - 43.2升)

隔热ThermoFresh®真空保温桶，可在数小时内保持咖啡最佳风味，无需使用加热盘

BrewWISE®智能冲煮技术；大喷洒头

规格表参见a2.12



Single SH and SH DBC

每小时可出咖啡16.3 - 18.9加仑 (61.7 - 71.5升)

独有的SoftHeat®技术，可控制扩展坞的热量

可选数字型号或开关控制型号

规格表参见a2.7和a2.



GPR Single

每小时可出咖啡5.1 - 11.4加仑 (19.3 - 43.2升)

手提式保温桶

简单的开关控制；带热水龙头

规格表参见a2.3

暂无国际型号

咖啡



CWTF Twin APS

每小时可出咖啡15加仑
(56.8升)

可直接冲煮到保温壶中，为咖啡保温数小时，易于携带带热水龙头和手动加水备用功能

规格表参见a3.4



Dual TF DBC

每小时可出咖啡16.3 - 18.9加仑 (61.7 - 71.5升)

隔热ThermoFresh®真空保温桶，可在数小时内保持咖啡最佳风味，无需使用加热盘

BrewWISE®智能冲煮技术；大喷洒头

规格表参见a2.12



Dual SH and SH DBC

每小时可出咖啡16.3 - 18.9加仑 (61.7 - 71.5升)

独有的SoftHeat®技术，可控制扩展坞的热量

可选数字型号或开关控制型号

• 规格表 参见a2.7和a2.9



GPR Dual

每小时可出咖啡16.3 - 18.9加仑 (61.7 - 71.5升)

标配两个手提式保温桶

简单的开关控制；带热水龙头

规格表参见a2.4

暂无国际型号



Titan®

每小时可出咖啡17 - 22.5加仑 (64.4 - 85.2升)

使用新鲜研磨咖啡粉的高产量解决方案，内置独有的Digital Brewer Control®功能来控制咖啡萃取

标配手提式3加仑 (11.36升) 真空保温桶

规格表参见a2.17a



Titan® Dual

每小时可出咖啡22.9 - 34.3加仑 (86.7 - 129.8升)

可容纳两个便携式3加仑 (11.36升) 真空桶

规格表参见a2.17

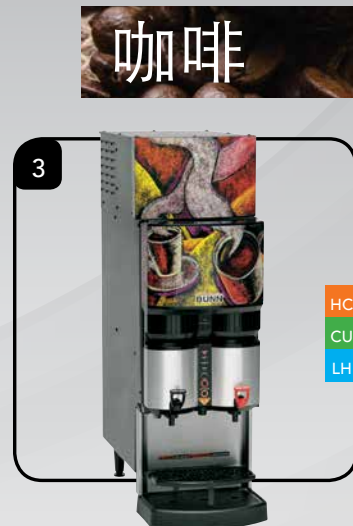


LCA-2

125 - 512杯容量

常温冲泡

规格表参见a6.1



LCR-2

125 - 512杯容量

低温冲泡

规格表参见a6.2

咖啡



SRU

11.4加仑 (43.4升) 咖啡尊
顶部安装组件, 易于维护; 带水龙头
标配10加仑 (37.9升) 大型水箱
规格表参见a4.1



U3

16.3 - 18.8加仑 (61.7
-71.2升) 双联咖啡尊
独特设计, 确保极低的蒸汽
损耗
规格表 参见a4.2





意式特浓咖啡

意式特浓咖啡



Sure Tamp® Auto

- Spec Sheet a8.7a

A profitable espresso beverage program that delights your customers requires equipment that is embraced by staff, safe to use, intuitive, consistent, and easily maintained. Make BUNN Espresso® Sure Tamp® your fresh, new canvas for successful beverage innovation and execution.

- Milk Texturing Fusion
- IntelliSteam™



Sure Tamp® Steam

- Spec Sheet a8.7

- Build-a-Drink® Touchscreen
- Picture Prompted Cleaning
- BUNNlink® Wellness Program
- Designed and Assembled in the USA

bunn.com/espresso





trifecta

意式特浓咖

空气注入冲煮之道

空气注入冲煮是BUNN的独门秘技，只需程序设定以下三步，即可全面提升精品咖啡与茶饮的品质。

冲煮阶段

浸泡：可控制咖啡粉和特制散叶茶的浸水饱和度以针对不同饮品来掌握适当的加水、搅拌、暂停比例。

萃取：将空气注入压力室内，使咖啡粉和茶叶得到充分搅动。

萃取：将空气注入压力室内，使咖啡粉和茶叶得到充分搅动。





3



trifecta®

高科技专业咖啡师级单杯
冲煮系统

全面提升咖啡与茶饮的品
质

相关产品：残渣盒、冲洗
器和清洗药片

规格表参见a7.5

空气注入

3



G2 Grinder

特别滑道设计专为trifecta
咖啡机冲煮室。

还可在柜台后面用作批量
生产的磨豆机

可容纳2磅 (0.91kg) 新鲜咖
啡豆

规格表参见c2.4

奶茶



奶茶和咖啡热饮系统

专门设计，用于面向海外市场大批量供应奶茶和奶沫咖啡。

单头型每小时可出热11.4加仑（43.2升），双头型每小时可出热饮18.9加仑（71.5升）

可选3种批量大小

独有的BrewWISE®智能冲煮和Digital Brewer Control®数字冲煮控制技术，简化编程和冲煮循环

规格表参见a2.8ai和a2.9ci



奶茶

仅面向海外市场

茶饮的商用制备要素



度开加质以
延冲热合
去长者元量每以
除冲素件较周确
任者统很高正保
温

水茶所先过

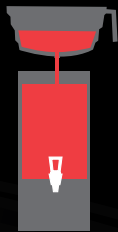
淡，真安装
料。部分的味。和物其度的
饮。室部水。异命。头在何。温议
他重调节或差洒这突中到
其分进调道用喷为多速
比士在来味使、塞尤设水
道质议置字的门堵区准用
味水建装化备阀的易地检煮
的以滤何设的容的期冲度。
茶茶所先过任者统很高正保
温



茶

茶水的品质取决于饮用的水质和茶叶品种。首先要有高品质的茶叶，请向供应商咨询在供应链中调配和控制茶叶的诀窍。茶叶会迅速吸收

空气中的异味，因此一定要将其存放在气密容器内，置于阴暗凉爽处。由于茶的天然属性，茶冲好后易滋生细菌。因此茶水不能在室温下放置超过12小时，最好在预计顾客点单时才进行冲煮。



设备

如今的冲煮设备都带有数字编程功能，能够简单而精确地控制浸泡过程。为确保最佳风味和潜在利润，除专为茶水制备而设计的过滤漏斗外，使用正确的设备也很重要，BUNN可为各种供餐饮环境提供一系列便携的保温设备。



清洁

茶水冲好后接触的每个表面都容易滋生细菌，因此建议至少每天清洁和消毒茶饮设备一次。

使用商用热水机对于下列步骤的操作很有帮助：

彻底拆解龙头、软管、热水机储箱，包括O形圈和垫圈。务必根据厂商的说明对龙头进行消毒。

用洗涤剂清洗所有零件或将其放入200° F (96.1° C)的热水中进行消毒，用刷子清除所有积垢，然后用热水反复冲洗。在重新组装之前，更换磨损的垫圈、O形圈等损坏零件。



冰茶

茶



ITCB

冰茶、热茶和咖啡，一机多用。标配分别用于茶饮和咖啡的两种过滤漏斗

独有的空气注入系列和BrewWISE智能冲煮技术

附带两个可编程批量开关，可以全批量和半批量制作冰茶

规格表参见b3



ITCB-HV

与ITCB功能相同，带有3加仑（11.36升）水箱，恢复快，可连续制作饮料

规格表参见b3a



TB3

一次可冲煮3加仑（11.36升）饮料到极便携式真空保温桶中

简单的开关控制

可选25.75英寸（65.4cm）或29英寸（73.7cm）机体高度

供应Quickbrew快冲型号，饮料冲煮周期更短

• 规格表 参见b1



磨豆机

根据研磨粒度确定最佳冲煮时间

冲煮时间，即水与研磨咖啡粉的接触时间主要取决于研磨粒度和咖啡层厚度。研磨颗粒越大，水渗透的蒸煮时间就越长。



General Guidline: The finer the grind, the shorter the time.

循环定时

咖啡冲煮系统的冲煮循环时间也可用来辅助判断哪种咖啡粉粒度最适宜制作一杯高品质的咖啡。操作人员可通过反复使用粗细的咖啡粉进行试验来找到最满意的咖啡配方。

着床深度

冲泡篮中咖啡着床的理想深度为1到2英寸，这与冲煮的量无关。如果咖啡着床低于1英寸，水会过快流过咖啡粉，导致萃取不足。如果高于2英寸，则水流过咖啡粉的速度过慢，导致过度萃取，咖啡会有一点儿苦味。



QS
OS
CS
SR

LPG

仅8.64英寸 (21.95 cm) 宽, 15.1英寸 (38 cm) 高
由大直径磨盘进行专业研磨
可方便地从后部调整粉末份量
规格表参见c1.4



FS
HC
CU
AL
LH
CS
SR

G9 2T DBC

带有两个豆箱, 适合普通、无咖啡因或特制咖啡豆
可存储个性化的咖啡研磨度
独有的BrewWISE智能冲煮技术
规格表参见c1.2



QS
OS
CS
SR

FPG

最高可容纳8英寸 (20.3 cm) 高法式滤压壶或滴漏式咖啡机过滤漏斗
用户可通过多批量设置来指定法式滤压壶或滴漏式咖啡壶的冲煮量
可容纳精滤漏斗以承受更重的份量
规格表参见c1.6



QS
FS
LH
CS
SR

FPG-2

两个豆箱分别可容纳3磅 (1.36 kg) 咖啡豆
前部带有数字触控面板, 用于机器编程
• 规格表 参见c1.6

磨豆机



Bulk G2

豆箱可容纳2磅 (.91 kg) 新鲜咖啡豆

通过涡旋运动将咖啡豆吸入研磨室，研磨效率高

快速研磨 - 30秒内可研磨1磅 (.45 kg) 咖啡豆

规格表参见c2.2



Bulk G3

豆箱可容纳3磅 (1.36 kg) 新鲜咖啡豆

规格表参见c2.3



Multi Hopper

便利的前部装载豆箱，适合研磨各种咖啡

每个豆箱最高可容纳6磅 (2.72 kg) 咖啡豆

可存储个性化咖啡研磨份量数据，每个豆箱可选3种批量大小

规格表参见c1.3



Weight Driven

称重式定量控制，确保每次均可获得适量的咖啡粉，可选3种批量大小

易于清洁和拆装的前部装载豆箱

豆箱可容纳6磅 (2.72 kg) 咖啡豆

规格表参见c1.7



粉末饮料系统

杯杯如一

iMIX热粉末饮料机是BUNN®创新技术的完美结晶。有了iMIX-5、iMIX-4和iMIX-3，您可以向顾客供应各式各样的热饮品：法式香草、热巧克力、印度奶茶或蒸牛奶。

大型透明料箱容量高达8磅 (3.6 kg)，能为顾客供应更多杯饮料。另外，料箱采用全金属螺旋驱动系统和弹簧承载连接器，具有加料方便、性能可靠、使用寿命长等优点。

该产品可通过反馈系统来监测转速，控制每种饮料的配料，从而杜绝产品浪费并确保杯杯品质始终如一，为您创造更多利润。





IMIX-3

容量：3个8磅 (3.6 kg) 料箱，1个4.4加仑 (16.7升) 热水箱，满足客流高峰期的需求

显示热巧克力、牛奶和印度奶茶等图片

可调杯间隙，适应各种流行尺寸的杯子

规格表参见d5



FMD-3 DBC

通过调速电机控制混料室中的产品一致性

前部带有可更换的背光图片，方便汤或饮料广告宣传

提供更多广告图片

规格表参见d4



IMIX-3 Oatmeal

4.5加仑 (17升) 热水箱，满足客流高峰期的需求

支持3种即食速溶燕麦片

顶部铰链式设计，占用空间小

规格表参见d5.3a



IMIX-5

5个料箱

前部带有大尺寸背光图片，用于广告宣传

7.3加仑 (27.63升) 热水箱，满足客流高峰期的需求

• 规格表 参见d5.1

BUNN Ultra® 雪泥机：制作老少皆宜的冰饮



品质稳定

BUNN Ultra雪泥机可提供高品质的冰冻饮品，制备快，顾客不必排队等候。该产品内置电子传感器驱动机构，保证风味和口感始终如一，并对制冷系统进行电子监测，确保经久耐用。

性能可靠

凭借重型电机和密封件、不锈钢构造以及先进的电子电路，它能够一天到晚可靠地工作，即使在客流高峰期也能应付自如。

易于操作和清洁

简单的三件式水龙头拆卸和清洗十分轻松。由于取消了棘手的O形圈，刮刀组件可从料槽轻易滑出，方便清洁。

因为灰尘会堵塞冷凝器，大幅降低其效率，所以每台Ultra都配备了可拆卸、可清洁的过滤网，确保最高的制冷性能，延长产品寿命。



冷饮&冰饮

独有的High-Intensity® 混料技术确保正宗的果汁风味

BUNN®冷饮机可供应各种清凉饮料，从冰冻罐装饮料、常温罐装饮料到Bag-in-box成箱袋装浓缩饮品解决方案一应俱全，因此您可以灵活地控制多种饮料的供应，充分提升利润。

由于浓缩饮品的粘度或稠度变化很大，BUNN专门开发了High Intensity高强度混料室，保证让顾客回味无穷。

在混料室中，水被高压注入到浓缩汁中并彻底混合以制作出高品质的饮品。高粘度浓缩汁与水可以按照4+1和5+1（水对浓缩汁）的比例混合，杯杯如此精确一致。





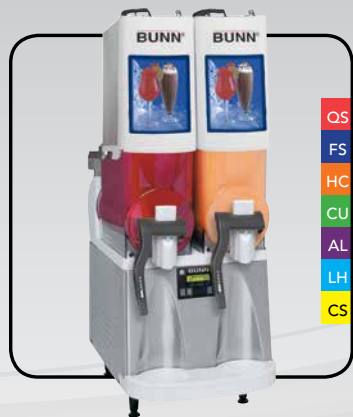
ULTRA-2

独有的正反转螺旋刮刀设计，缩短制冷时间

触控面板显示和诊断，易于编程和清洁

出料头和密封件采用无油设计，简化拆装和清洁

规格表参见d1a



ULTRA-2 PAF

自动加料料箱

规格表参见d2



JDF-2S

高性价比、口味正宗的果汁机

提供多种浓缩果汁饮品，有冰饮或常温饮品两种形式

独有的High Intensity®混料工艺，保证品质始终如一

规格表参见d6.1



JDF-4S

4料箱设计，提供更多果汁选择

规格表参见d7.1

简单而温度精确的热水机

BUNN认为水始终是饮料的核心成分。为此BUNN很早就推出了首款专利的热水机以满足餐饮场合的各种需要。时至今日，公司仍在继续提供各式各样的精密温度的热水机，有力保证餐饮服务的质量。



BUNN®热水系统：

自动满足您的热水需求
非常适合食物制作
辅助清洁与消毒

更简单更快捷的保温容器



热水

热水

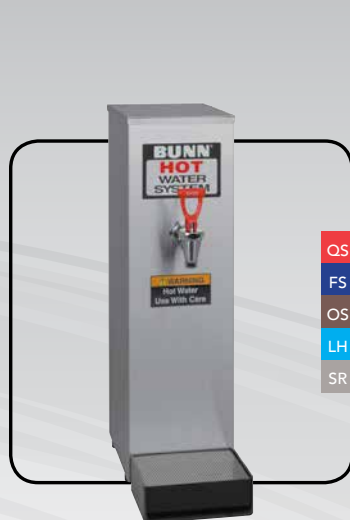


H5E/X Element

每小时出水量高达25加仑
(94.6升)

温度始终一致精准；水龙头设计可在出水期间最大限度减少热量损失

前台设计，有多种色款可选
规格表参见e2b



HW2

每小时出水量高达8.1加仑
(30.7升)

标配滴水盘

高档、易于清洁的不锈钢外壳和水箱，性能可靠、使用寿命长

规格表参见e1



H5E PC

出水量高达每小时18.1加仑
(68.14升)

可通过触控面板方便地选择3种定量设置

按需提供热水，适合商用食品制作

规格表 快餐店 参见e2a

您可以指望的合作夥伴



美國 · 加拿大 · 墨西哥 · 英國 · 德國 · 巴西 · 中國 · 阿聯酋



公司總部

5020 Ash Grove Drive, Springfield, Illinois USA 62711
(+1) 217 529-6601 • (800) 637-8606