

[제조효율성]

그라인더	메저 슈퍼졸리	메저 메이저	메저 코니	메저 로버	VA 미토스원	디팅 KE640
분쇄속도	10 초	7 초	7 초	3 초	6.5 초	4 초
흘날림 및 멍침	있음	있음	있음	있음	없음	있음
챔버 잔여량	30g	30g	50g	50g	10g	30g

분쇄속도: 블랙수트 원두를 사용하여 원두양 20g, 추출시간 38초로 추출될 때의 분쇄도를 기준으로 원두 20g이 분쇄되는 시간을 나타냅니다. 분쇄속도가 빠를수록 시간당 제조 가능 잔 수가 늘어나 매출에 도움이 됩니다.

흘날림 및 멍침: 흘날림이나 멍침이 추출에 큰 영향을 미치지 않습니다. 하지만, 흘날림과 멍침이 심하면 바리스타가 주변을 정리하는데 더 많은 시간을 소비하게 됩니다. 슈퍼졸리와 메이저의 경우 흘날림과 멍침이 심하고, 코니와 로버의 경우 도저스크린을 디자인커피에서 제작한 도저스크린으로 교체하면 흘날림과 멍침을 해결할 수 있습니다. 미토스원과 KE640의 경우 1주일에 한번씩 토출구와 도저스크린 부분을 청소하지 않을 경우 흘날림과 멍침현상이 발생하게 됩니다.

챔버 잔여량: 분쇄도를 변경하고 난 후엔 반드시 변경 전에 갈려있는 원두 가루를 버려내야 합니다. 이 때 챔버 잔여량이 많을수록 더 많은 원두를 버려야 하므로 원두 소모량이 많아지게 됩니다.

[내구성 및 관리용이성]

그라인더	메저 슈퍼졸리	메저 메이저	메저 코니	메저 로버	VA 미토스원	디팅 KE640
쿨링시스템	없음	없음	있음	있음	있음	있음
분해청소	보통	보통	보통	보통	쉬움	어려움
토출구 교체	쉬움	쉬움	쉬움	쉬움	어려움	매우 어려움
콘덴서 점검	보통	보통	보통	보통	보통	어려움

쿨링시스템: 그라인더는 사용량이 많아질수록 모터의 발열이 심해집니다. 모터는 일정 온도 이상으로 올라가면 전원을 차단시키는 장치가 부착되어 있어 그라인더에 쿨러가 없을 경우 주문이 몰릴 때 그라인더가 멈추는 상황이 발생할 수도 있습니다.

분해청소: 그라인더는 날과 챔버, 토출구 부분의 관리가 아주 중요합니다. 이 부분이 관리가 제대로 되지 않으면 추출에도 큰 영향을 미칩니다. 따라서 분해청소를 자주 해주는 것이 중요합니다. 메저 브랜드의 경우 특별한 수공구 없이도 분해하여 청소할 수 있으며, 미토스원의 경우 나사 4개만 풀면 바로 분해청소가 가능하게 설계되어 있습니다. KE640의 경우 분해청소에 필요한 공구도 많고, 분해 또한 쉽지 않은 모델입니다.

토출구 교체: 메저 브랜드의 경우 앞 쪽 도저통만 분리하면 바로 토출구를 교체할 수 있게 되어 있습니다. 반면에 미토스원의 경우 작은 나사 세개를 풀고 도저스크린(미토스원에서의 정식 명칭은 크럼프크러셔)의 모양을 제대로 잡아준 후 교체해야 하고, KE640의 경우 도저스크린(KE640에서의 정식 명칭은 실리콘 플래퍼)을 교체하기 위해선 그라인더에서 모터를 빼낸 후 1.5mm 육각렌치를 이용하여 토출구와 도저스크린 고정링을 제거한 후 도저스크린을 빼내야 합니다.

콘덴서 점검: 메저 브랜드와 미토스원의 경우 그라인더 하단부를 열면 바로 점검이 가능합니다. KE640의 경우 그라인더를 완전 분해해야 점검이 가능합니다.

[제조품질]

그라인더	메저 슈퍼졸리	메저 메이저	메저 코니	메저 로버	VA 미토스원	디팅 KE640
비표면적	381.4 m ² /kg	379.5 m ² /kg	-	352.2 m ² /kg	-	-
Dv50	191 μm	171 μm	-	226 μm	250.5 μm	186.5 μm
편류현상	있음	있음	없음	없음	약간 있음	약간 있음
농도 구현능력	0.90%	1.10%	1.30%	1.30%	1.21%	1.21%

비표면적: 표면적을 비교하기 위한 것으로 입자가 1kg이 있을 때의 표면적 값을 나타냅니다. 모든 추출조건이 동일하다고 가정한다면, 비표면적이 클수록 커피성분이 물로 더 쉽게 이동할 수 있기 때문에 같은 조건이라면 비표면적 값이 더 클수록 원두를 적게 사용해도 원하는 양의 커피성분을 추출할 수 있습니다.

Dv50: 전체 입자 사이즈의 중간값을 나타냅니다. 입자의 크기를 이야기할 때 Dv50 값을 대표값으로 이야기합니다. 즉, Dv50 값이 작을수록 분쇄된 원두의 입자가 작다는 것을 의미합니다.

편류현상: 추출수가 커피떡 전체를 적시며 추출되지 않고, 한 쪽으로 쏠려 추출되는 현상을 의미합니다. 편류현상은 바리스타의 기술보다 그라인더에 더 큰 영향을 미칩니다. 슈퍼졸리와 메이저의 경우 편류현상이 나타납니다. 미토스원과 KE640의 경우 토출구 관리가 제대로 되지 않을 경우 편류현상이 나타나게 됩니다. 코니와 로버의 경우엔 편류현상이 생기지 않습니다.

농도 구현능력: 블랙수트 원두를 이용하여 원두 20g, 추출시간 38초, 에스프레소 양 38g, 아메리카노 물 양 270g으로 제조했을 때 VST TDS 측정기에서 측정되는 TDS 값을 나타냅니다. 이는 편류현상과 큰 상관관계가 있습니다.