



BREWBOY®

‘쉬운 커피숍 운영을
가능하게 한다’





29년 전통의 커피기술기업 미스터커피



1989
미스터커피 최초점



1993
미스터 커피 초창기 모델
가수 권인하



1993
이태리 전문가 초청
에스프레소 강좌



2015
전자동 에스프레소 기계
BREWBOY 출시

미스터커피 연혁 | Mr.COFFEE History

1989 압구정 로데오거리에 Mr. Coffee
커피전문점 개점

2003 커피교육서적 '바리스타의 길' 출판
(저자 권장하)

1991 (주)미스터커피로 법인전환
/ La-Cimbali 한국 수입원

2005 커피교육서적 '커피문화의 발자취' 출판
(저자 권장하)

1992 커피 로스팅 공장 설립 및
원두커피제조사업 개시

2007 유럽스페셜티커피협회 공인교육기관 지정
(SCAE 자격 바리스타 양성)

1994 Mr. Coffee 체인점 34호점 오픈

2009 커피교육서적 '스페셜티 커피교본' 출판
(저자 권장하)

1998 이태리 FAEMA 한국 수입원

2013 전자동 커피로스터 'ROASTBOY' 개발 및 출시
(벤처기업 인증), ISO 9001, ISO 10004인증

1999 국내최초 바리스타과정 개설

2015 전자동 에스프레소 추출기 'BREWBOY' 개발 및 출시
(기술혁신형중소기업 인증, 부설기술연구소인증)
2016 ROASTBOY(기술특허1건, 실용신안특허 1건 등록)
BREWBOY(기술특허 4건 등록)

2002 바리스타교육기관
서울국제커피아카데미 설립

2017 BREWBOY 미국, 유럽연합 상표등록, (주)나이스신용평가
기술우수기업 인증 (주)롯데 GRS와 전자동 BREWBOY
기계 공급계약 체결, 반얀트리 Club & Spa 호텔과 커피
원두 및 커피기계 공급계약 체결



아주 쉽게 전자동으로 최상의 에스프레소 커피와 에스프레소 베이스 커피를 만들어 주는 기계!

현재 우리나라의 커피전문점 시장은 에스프레소가 주가 되어 아메리카노, 카푸치노, 카페라테 등의 에스프레소 베이스 커피를 만들어 파는 시장입니다. 29년 커피기술전문기업 (주)미스터커피가 연구/개발하여 한국사람에게 가장 사용하기 쉽도록 만든 국산기계입니다.

- 쉬운 그래픽을 이용한 터치 스크린
- 반 자동과 같은 커피 추출구 (보온 75°C)
- 이상적인 9바의 추출압력 (외부 게이지 확인)
- 시각적으로 완벽한 크레마 형성
- 이상적인 추출온도 유지 (물 계통의 보온)
- 에스프레소에 적합한 고속분쇄기 두 대 장착
- 편리한 자동청소(수시, 마감) 기능으로 내부 청결유지
- 자동 밀크포머 장착 가능
- 자동 아메리카노 기능
- 대용량(2kg) 커피저장통(호퍼)

기술특허 | 제10-1499737
제10-1595472
(발명특허) | 제10-1645516
제10-1629694

디자인등록 | 제30-0811211
제30-0840751
제30-0888458

상표등록 | 제40-1006535
제40-1160011

ktl 전기용품 안전인증
SA7404-16001

ktl 전자파 적합성 인증
16-011362-02-1

미국상표등록 | 5005568

유럽상표등록 | 1275707



쉬운 메뉴 제조 기능

항상 일정하게 최고급 에스프레소 메뉴를 만들어 줍니다.



01 시각적, 미각적으로
완벽한 에스프레소 추출



02 버튼 하나로 에스프레소 추출과 동시에 핫워터 믹스로
아메리카노 제조



03 즉석에서 얼음과 함께 제조하는
아이스 카페라테와 아이스 아메리카노



04
카푸치노를 쉽게 만드는
자동 밀크폼 제조기능

디자인 등록
제 30-0888458



BREWBOY[®]

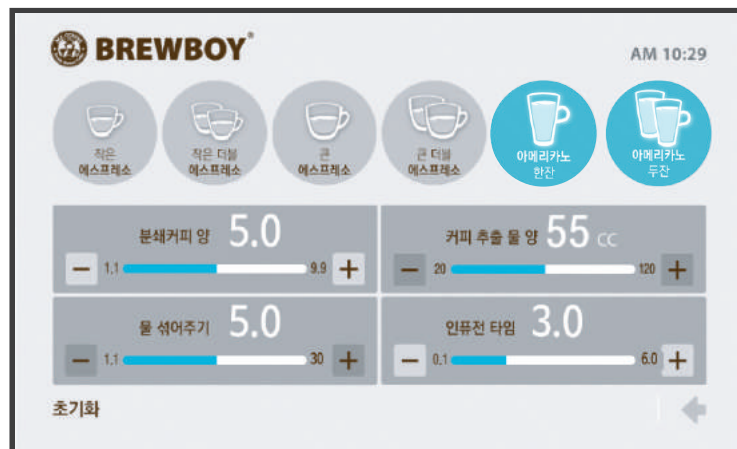
GUI 그래픽을 이용한 쉬운 터치스크린

• 기본메뉴 화면



- | 작은 에스프레소 한잔 (Ristretto)
- | 작은 에스프레소 두잔 (RISTRETRIS Doppio)
- | 큰 에스프레소 한잔 (Lungo)
- | 큰 에스프레소 두잔 (Lungo Doppio)
- | 아메리카노 한잔 (Americano x 1)
- | 아메리카노 두잔 (Americano x 2)

• 프로그램 조정 화면



**6가지 기본메뉴를 4가지 단계로
설정하여 최상의 에스프레소
맛과 질을 얻을 수 있다.**

- 분쇄커피의 양 : 7g부터 16g까지 조정가능
- 커피추출 물 양 : 25cc~100cc
- 물 섞어주기 : 아메리카노 제조 시 100cc ~ 200cc
- 인퓨전 타임 : 0~3초 범위 내 조정

운영 방법 기술특허
제 10-1595472

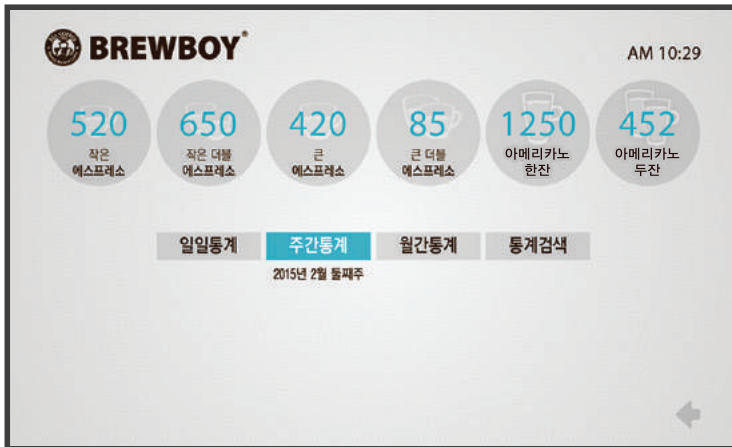
추출 진행부터 맛 조정 프로그램, 청소관리, 통계보기까지 모든 조정을 GUI를 이용하여 쉽게 한다!

• 청소, 찌꺼기통 비우기 회수 조정



- 수시청소 : 원할 시 한번씩 이행한다.
- 마감청소 : 알약 투입 후 6~7분간 자동청소
- 찌꺼기통 비우기 : ON/OFF 기능을 이용하여 하부의 큰 쓰레기통으로 나오게 할 수 있으며 내부 찌꺼기통을 이용할 시 30회까지 설정할 수 있다.

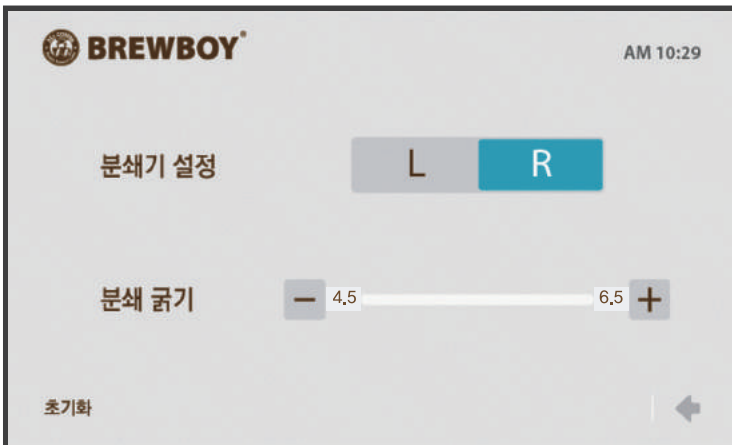
• 편리한 통계검색



통계기능을 이용하여 매출 점검과 메뉴의 계획 그리고 마일리지 체크로 소모품 교환을 해 줄 수 있다.

- 일일통계 : 매일 사용 잔수 점검
- 주간통계 : 주간 사용 잔수 점검
- 월간통계 : 월간 사용 잔수 점검
- 기간통계 : 기간을 정하여 기간동안 사용 잔수를 점검

• 분쇄기 쉬운 조정



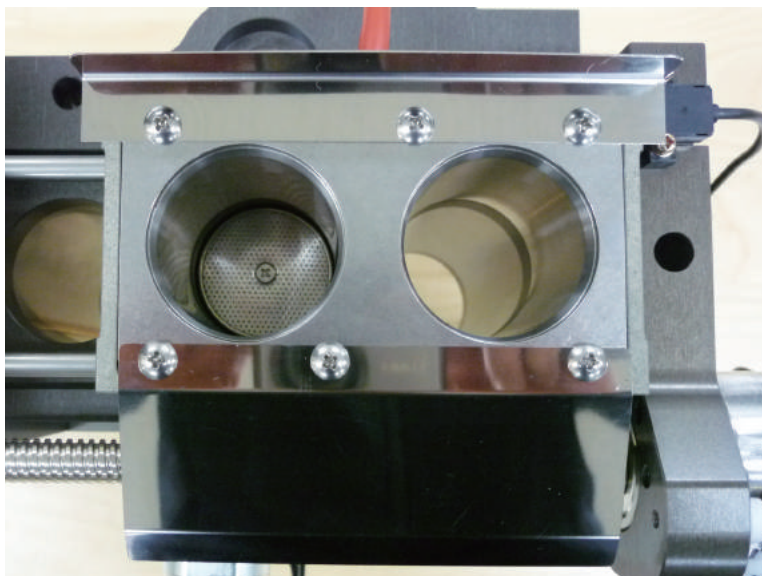
- 분쇄기의 조정을 프로그램에서 좌/우를 선택한 다음 버튼을 눌러 0.1 단위로 가늘게(-), 굵게(+) 조금씩 조정할 수 있다. 분쇄기의 조정은 서비스 기사들만 할 수 있으며 매장의 책임자는 서비스 기사와 전화를 하여 조언을 들으며 조정할 수 있다.

고장 없고 애프터서비스가 잘 되는 튼튼한 기계



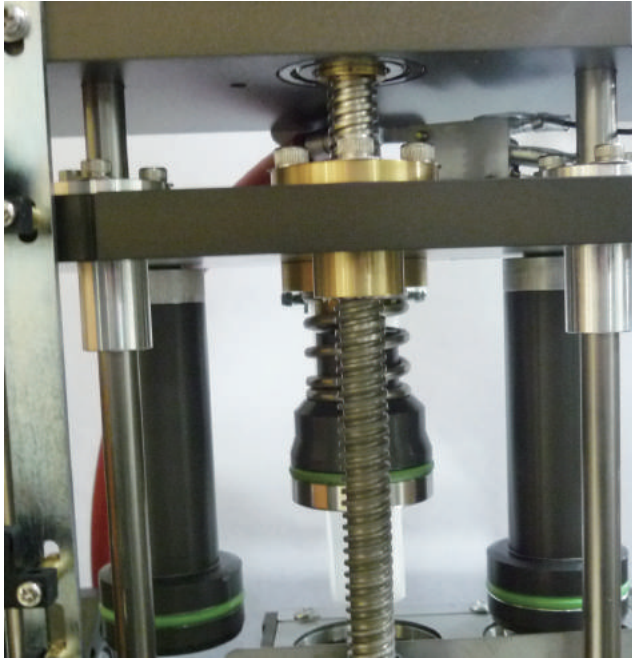
빠른 추출 : 한 시간 최대 180잔 (에스프레소 기준) 추출이 가능한 기계

브루보이의 하루 권장사용량은 500잔입니다. 이는 가격이 훨씬 높은 수입 전자동기계가 하루 권장량이 200잔인 것에 비하여 엄청난 파워를 가진 기계입니다. 이런 퍼포먼스가 가능한 것은 BREWBOY가 정밀가공을 통한 철구조물의 튼튼한 기계이기 때문입니다.

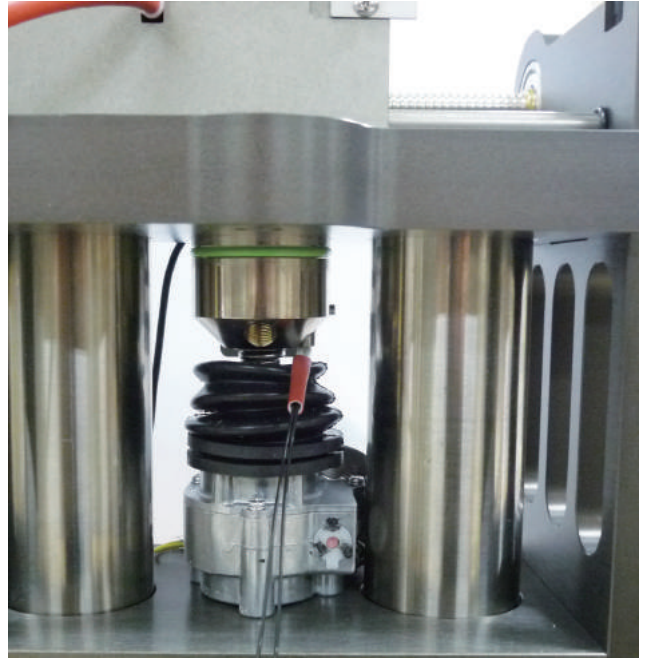


BREWBOY가 사랑하는 Two way (투웨이)실린더 방식

대부분의 전자동 기계가 한 개의 실린더를 가지고 커피를 짜내는데 비하여 BREWBOY는 두개의 실린더가 좌우로 이동하는 투웨이 실린더 방식을 이용하여 속도와 추출의 효율을 높인 기계입니다.(국내 기술특허 4건 취득, 현재 미국, 일본, 중국 기술특허 심사 중)



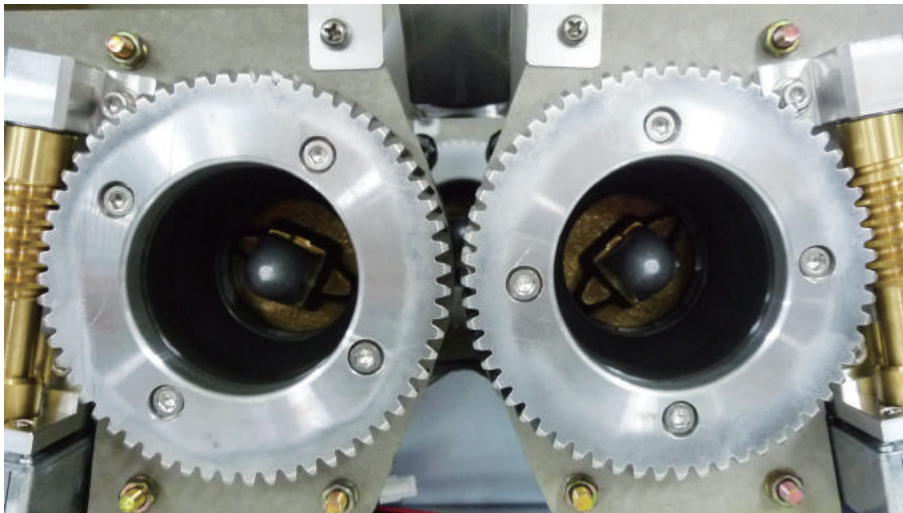
● 상부피스톤



● 하부피스톤

15바의 압력도 거뜰히 견디는 상하 피스톤 구조

조그만 실린더 안에서 커피를 압출하는 9바의 압력은 생각보다 큰 힘입니다. 상하를 지탱하는 구조물의 힘이 부족하면 절대 미분(급계분쇄)하여 압력을 가하는 완벽한 에스프레소를 추출할 수 없습니다. 4개의 튼튼한 이동 지지대와 고강도의 강철 스크류와 너트 그리고 힘과 스피드를 겸비한 고성능 모터가 300kg의 하중을 견딜 수 있는 철 구조물에 조합되어 큰 압력을 견디며 완벽한 에스프레소 커피를 만들어 줍니다.

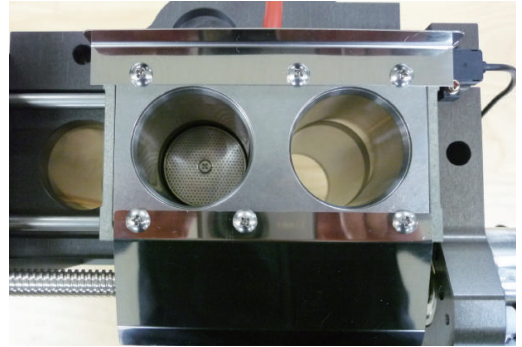
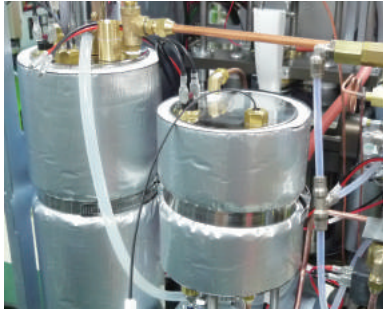


강력한 분쇄기 조정기어와 고강도 / 고속 분쇄 날

두 개의 분쇄기가 동시에 작동하여 순식간에 커피를 분쇄해주는 고속/고강도의 분쇄기를 가지고 있습니다. 분쇄가 좋은 에스프레소 커피를 만드는 핵심 요인이라는 것은 커피전문가면 누구나 알고 있는 것입니다. BREWBOY의 분쇄기는 정말 튼튼하고 성능을 자랑할만한 핵심장치입니다.

고객의 안전을 최우선으로 합니다.

식품위생에 적합한 재질만 사용한 안전한 기계

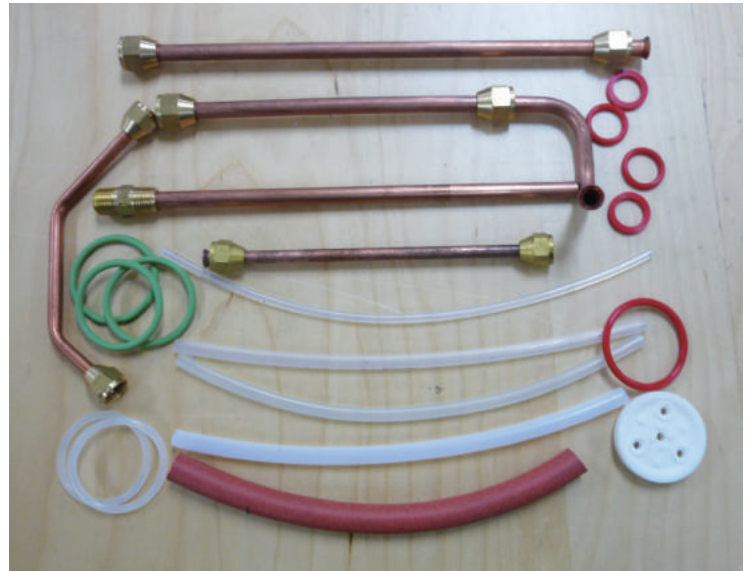


안전한 스테인리스 스틸 보일러와 히터(보일러 SUS 304, 히터 SUS 316)

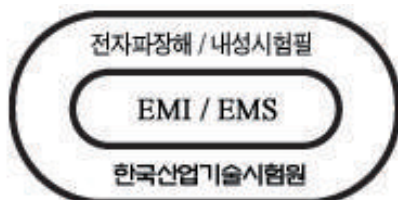
안전한 피스톤 및 실린더 재질(스테인레스스틸)



식품위생에 적합한 밸브, 필터, 기타



물과 접촉하는 안전한 배관 및 오링(식품위생 적합재질)



전기용품 안전인증과 전자파적합성 안전성을 인증 받은 기계

KTL 전기용품 안전시험 합격(안전인증서 취득)

SA07404-16001

KTL 전자파 적합성시험 합격(적합등록완료)

16-011362-02-1

브루보이가 어울리는 장소

- 어느곳이나 만족한 맛을 만들어 드립니다.
- 다양한 영업장소에서 사용가능합니다

커피전문점/유럽식 카페/정통 양식레스토랑 *Coffee Shop & Café*



- ▮ 브루보이는 커피전문점/유럽식 카페/정통 양식당 어느 업소나 잘 어울리는 전자동 에스프레소/카푸치노 추출기입니다
- ▮ 커피숍의 공간절약과 인건비 절약은 물론 쉽게 고급 퀄리티의 커피를 일정하게 만들어 주는 효과를 가지고 있습니다.
- ▮ 또한 간단한 음식을 겸하는 유럽식 카페와 이탈리안, 프렌치식당에서는 후식용 커피를 고급으로 만들어 서비스할 수 있다는 이점이 있습니다.

백화점/쇼핑몰/아울렛 푸드코트 전문 코너 *Food Court Take out*



- ▮ 백화점/쇼핑몰/아울렛의 푸드코트나 테이크아웃 커피코너에 브루보이가 설치되면 좁은 공간에서 효율적으로 사용 가능합니다
- ▮ 빠르게 커피음료를 서비스하는 효과를 얻을 수 있고 거기에 바리스타의 인건비를 줄일 수 있는 효과까지 있습니다.

호텔 커피숍/카페/VIP 라운지 *Hotel Coffee Facility*



- ▮ 브루보이는 전자동이기 때문에 커피기계의 면적도 작게 차지하고 호텔 서비스 직원 누구나 쉽게 커피음료를 추출할 수 있어 사용이 편리합니다.
- ▮ 하루에 천잔 이상의 커피를 소비하는 아침식사 뷔페에서도 손님들이 쉽게 직접 커피를 추출할 수 있으니 안성맞춤입니다

패밀리 레스토랑과 대형 뷔페 *Family Restaurant & Buffet*



- ▮ 패밀리 레스토랑이나 대형 뷔페 레스토랑에서 많은 잔수의 커피를 추출하기 위하여 가장 이상적인 기계가 바로 저희의 '브루보이'일 것입니다. 그리고 이런 식당에서는 보조되는 컵 워머, 온수 추출기 등을 추가한다면 가장 많이 소모되는 아메리카노 커피를 제공하는데 큰 효과가 있겠지요?



|카페 전용 모델

시간당 최대 추출량	에스프레소 180잔/아메리카노 80잔
전력소모	3.9kw
보일러방식	듀얼보일러(커피,스팀)
기계사이즈	W400 X D600 X H800

|아메리카노 전용 모델

시간당 최대 추출량	에스프레소 180잔/아메리카노 150잔
전력소모	3.9kw
보일러방식	듀얼보일러(커피, 핫 워터)
기계사이즈	W400 X D600 X H800

전자동 기계 바리스타 교육 프로그램 제공

저희 BREWBOY를 구입하시고 카푸치노, 마키아토, 카페모카 등을 잘 만드는 교육을 받고 싶은 업주님이나 업소 종업원에게 커피교육 프로그램을 제공해 드립니다. 교육은 에스프레소를 자동으로 뽑고 밀크폼이나 생크림 등을 만들어 섞어주는 방법, 마키아토 장식 방법이나 블렌더를 이용한 프라페 등을 만들어 주는 교육입니다.

교육장소 : (주)미스터커피 본사 교육장(서울 금천구 가산디지털 단지)

교육시간 : 교육 3시간과 숙련도를 위한 연습시간 별도 드림



에스프레소 두 잔 버튼 선택



에스프레소 두 잔 추출



자동 카푸치노 밀크 폼 받기



밀크 폼 위에 에스프레소 받기(카푸치노 완성)



테이크 아웃 컵에 수동 밀크 스티밍



테이크 아웃 카푸치노 완성



쉬운 카라멜 마키아토 만들기



자동 화이트 카푸치노의 상부 모습



BREWBOY[®]

미스터커피의 기술력으로 100% 국산화 시킨
전자동 에스프레소 머신



ROASTBOY[®]

미스터커피의 기술력으로 만든
전자동 스마트형 커피로스터

29년 전통의 커피기술전문기업 (주)미스터커피

서울 금천구 가산디지털 1로 1 더루벤스밸리 904 - 906호

전화: (02) 540 5360

팩스: (02) 517 5803

www.mrcoffee.co.kr

서비스 문의 : (02) 540 5923