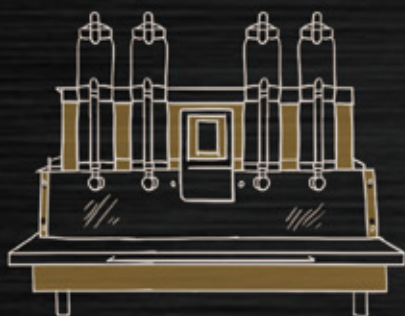




"Those lucky enough to be able to turn dreams into a business,
owe it to the world to defend those dreams."

「那些讓夢想變成事業的幸運兒，更有責任捍衛自己的夢想。」

Ferry Porsche(1909~1998)保時捷汽車 創辦人





企業簡介 Company Profile

維堤企業有限公司創立於西元2000年，自開始即專注於咖啡設備與咖啡器材的代理，並提供相關的教學與正確的使用方式。我們仍秉持初衷，專注本業，精益求精，以引進國際一流品牌豐富台灣咖啡市場為榮。

多年來，維堤咖啡不斷的將困難當作挑戰，將問題當作機會。這些年來努力付出，一步一腳印的耕耘，加上許多國際知名品牌與國內朋友們的大力支持，我們很榮幸的取得超過10個國際重要品牌總代理，並在國內擁有超過1000家客戶與經銷夥伴。我們也通過了美國咖啡協會SCAA的嚴謹認證程序，成為SCAA台灣區正式授權教育訓練合作夥伴(SCAA International Education Partnership Licence)，並經認證設立了SCAA認證教育訓練中心(SCAA Certified Teaching Laboratory)，持續致力於提供正確的咖啡教育與售後服務。

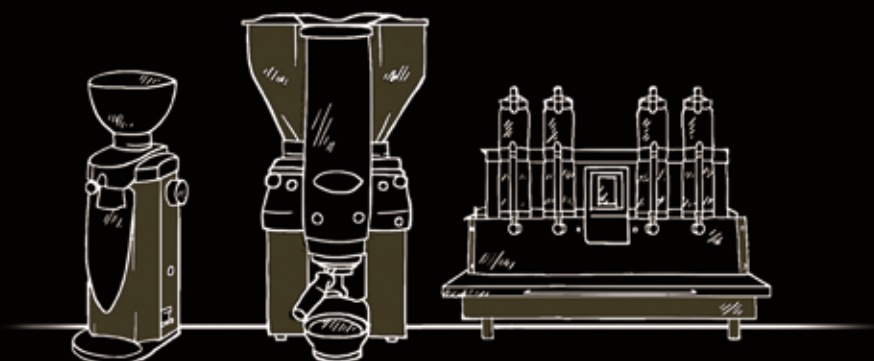
咖啡之路漫長艱辛，我們今後仍將秉持初衷，持續地將國際上成功的咖啡知識、經驗與產品帶給所有喜愛咖啡的夥伴們。

教育訓練 Education Training

<維堤咖啡學苑>

在第三波精品咖啡浪潮中，我們相信知識就是力量。唯有增進知識，方有可能精益求精。

在維堤咖啡學苑中，我們以耐心與熱忱，帶領著多位咖啡界的菁英，一同耕耘、一步一腳印地將咖啡系統性的知識傳遞給每一位對咖啡求知若渴的朋友。我們不僅實作，更講求背後理論的論述。我們尊重各派理論卻不劃地自限，保有批判、實驗、獨立思考的精神。此外，我們特別引進美國SCAA美國精品咖啡協會的課程，讓國內的學員們得以一窺國際化咖啡標準的精隨與奧妙。



Vetti
Gourmet Coffee

LA MARZOCO

La Marzocco 成立於1927年，被譽為咖啡機中的勞斯萊斯。

位於義大利佛羅倫斯的頂級咖啡機La Marzocco，是由對完美咖啡機器工藝充滿熱情的Piero Bambi家族所創立。從90年代穩定咖啡、拿鐵品質的不鏽鋼雙鍋爐科技(Dual Boilers)與一體式沖煮頭(Saturated Group)，到2005年推出超穩定水溫的PID溫控與沖煮水預熱系統(pre-Heater)，率先將水溫誤差控制在正負0.5度C。

2010年更首先推出壓力曲線(Pressure Profiling) 的概念。不同於競爭廠的商業投入，多半採用現行系統改良而成以節省研發成本，Piero Bambi決定將產品做到最好。在2011年將Strada系列投入市場，尤其Strada EP多鍋爐預熱系統與全新電腦控制的齒輪式幫浦，和方便管理的記憶曲線，在全球精品咖啡市場掀起一陣轟動。足見真正的領導者，不僅僅是擁有時間或財富的優勢，而是對事物無可匹敵的熱情。

Linea Classic



Linea Classic

Number Groups	2	3
Height cm	45.5	45.5
Width cm	69	93
Depth cm	56	56
Weight kg	51	66
Voltage	220V Single	
Optional Wattage Elements	4600	6100
Coffee Boiler Capacity(liters)	3.4	5
Steam Boiler Capacity(liters)	7	11

Linea PB



Linea PB

Number Groups	2	3
Height cm	53.3	53.3
Width cm	71	95
Depth cm	59	59
Weight kg	61	77
Voltage	220V Single	
Optional Wattage Elements	4600	6100
Coffee Boiler Capacity(liters)	3.4	5
Steam Boiler Capacity(liters)	7	11

Linea Mini



Linea Mini

Number Groups	1
Height cm	37.7
Width cm	35.7
Depth cm	45.3
Weight kg	30
Voltage	115V Single Phase
Optional Wattage Elements	1620(115V)
Coffee Boiler Capacity(liters)	0.17
Steam Boiler Capacity(liters)	3

GB5



GB5

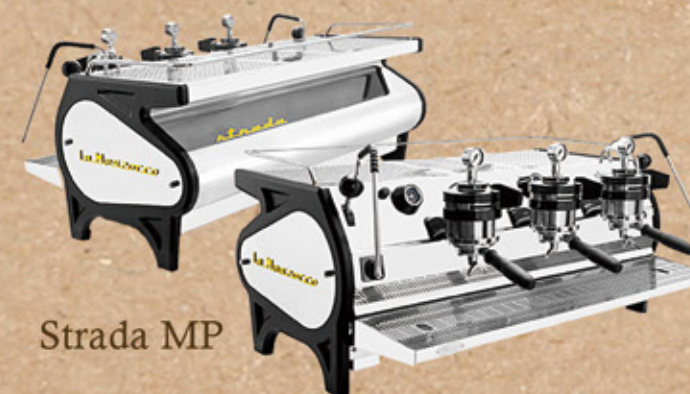
Number Groups	2	3
Height cm	47.5	47.5
Width cm	75	95
Depth cm	62.2	62.2
Weight kg	62	74
Voltage	220V Single	
Optional Wattage Elements	4600	6100
Coffee Boiler Capacity(liters)	3.4	5
Steam Boiler Capacity(liters)	7	11

FB80



FB80

Number Groups	2	3
Height cm	48.5	48.5
Width cm	75.5	95.5
Depth cm	62.7	75
Weight kg	63	75
Voltage	220V Single	
Optional Wattage Elements	4600	6100
Coffee Boiler Capacity(liters)	3.4	5
Steam Boiler Capacity(liters)	7	11



Strada MP

Strada MP

Number Groups	2	3
Height cm	47.5	47.5
Width cm	80	100
Depth cm	67.5	67.5
Weight kg	85	102
Voltage	220V Single	
Optional Wattage Elements	4600	6400
Coffee Boiler Capacity(liters)	2x1.3	3x1.3
Steam Boiler Capacity(liters)	8.2	11.8

Strada EP



Strada EP

Number Groups	2	3
Height cm	47.5	47.5
Width cm	80	100
Depth cm	67.5	67.5
Weight kg	85	102
Voltage	220V Single	
Optional Wattage Elements	4600	6400
Coffee Boiler Capacity(liters)	2x1.3	3x1.3
Steam Boiler Capacity(liters)	8.2	11.8

Strada AV



Strada AV

Number Groups	2	3
Height cm	47.5	47.5
Width cm	80	100
Depth cm	67.5	67.5
Weight kg	85	102
Voltage	220V Single	
Optional Wattage Elements	4600	6400
Coffee Boiler Capacity(liters)	2x1.3	3x1.3
Steam Boiler Capacity(liters)	8.2	11.8

LA MARZOTTO

GS3



GS3

Number Groups	1
Height cm	35.5
Width cm	40
Depth cm	53
Weight kg	34.5
Voltage	220V Single Phase
Optional Wattage Elements	2120(220V)
Coffee Boiler Capacity(liters)	1.5
Steam Boiler Capacity(liters)	3.5

Vulcano



Swift



Vulcano

	Automatic	On Demand	Swift
Hopper Capacity kg	1.3	1.3	1.5
Grind Adjustment		Stepless	
Burr Diameter		63mm(Single Phase)	
Grinding Speed(rpm)		500(60hz)	
Height cm	61	61	66.5
Width cm	25	25	24
Depth cm	29.5	29.5	29.5
Weight kg	21	21	27
Voltage		220V Single Phase	
Wattage Elements	450	450	500

Swift

高度 : 65.5cm
寬度 : 35cm
深度 : 36cm
重量 : 31.0kg
電壓 : 220v 單相電
功率 : 780W
電流 : 3.5A
豆桶容量 : 1.8kgX2
刀盤規格 : 64mm 平刀

marco

來自愛爾蘭的高科技熱水處理系統，是針對咖啡與茶的產業所專門設計的專屬品牌。

Marco公司是歐洲精品咖啡協會(SCAE)的發起人之一，董事長Drewry曾擔任SCAE的主席(2014~2015)，世界咖啡賽事(WCE)的理事，並且擔任SCAE教育委員會的主席。2007年間Marco公司共同撰寫了SCAE中的金杯認證課程內容。Marco公司對整體咖啡產業影響甚巨，從其積極參與國際咖啡事務可見端倪。

Marco的產品方面，以節能、精密溫控與簡潔設計為思考主軸。其講究效率與節能，將熱源完整地保留在鍋爐內，提高能源利用率與節省成本。精密設計的智慧型電腦系統，分段進水加熱(Fill and Heat)可以精準控制水溫到達近乎完美的恆定！材質上皆使用最高階的316不銹鋼所製作，飲用安心，更歷久彌新。



Eco Smart UC10

容量 : 10L
長度 : 394mm
寬度 : 226mm
高度 : 585mm
功率 : 2800W
重量 : 12.5kg
電壓 : 220V



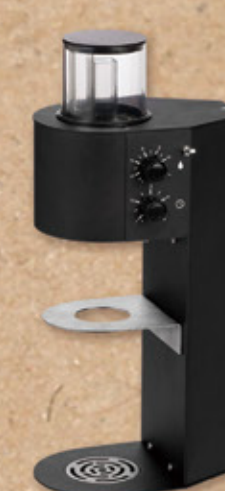
Eco Smart UC4

容量 : 4L
長度 : 394mm
寬度 : 135mm
高度 : 585mm
功率 : 2400W
重量 : 11kg
電壓 : 220V



Tubular Font

長度 : 135mm
寬度 : 135mm
高度 : 300mm
注水高度 : 156mm
重量 : 2.5kg



SP9

長度 : 190mm
寬度 : 150mm
高度 : 420mm
注水高度 : 可調整



Re-circulating Font

長度 : 470mm
寬度 : 250mm
高度 : 400mm
注水高度 : 270mm
重量 : 8kg



Uber Font

長度 : 470mm
寬度 : 250mm
高度 : 400mm
注水高度 : 270mm
重量 : 8kg



Uber Boiler

長度 : 470mm	水箱高度 : 400mm
寬度 : 250mm	重量 : 24kg
高度 : 400mm	容量 : 6L
注水高度 : 270mm	功率 : 2800W
水箱長度 : 405mm	電壓 : 220V
水箱寬度 : 190mm	



Diedrich商用烘豆機採用紅外線加熱(Infrared Burner)的原理，利用獨家設計的熱交換器(Heat Exchanger)吸收絕大部份的紅外線熱能，再間接加熱被導引入內的冷空氣。如此一來，不但使得加熱平均，熱能完全不浪費，並且瓦斯消耗是它牌的一半。同時，被加熱完成的均勻熱風更是最佳烘焙的熱源，穩定性極高。

不論是IR-2.5/IR-5/IR-12，都可以彈性生產，最少量可至200g，是目前市售烘焙機唯一具備彈性產能的烘焙機。另外，由於紅外線完全燃燒的特性，使得廢氣排放大幅降低：氮氧化合物(NOx)只有母火式的3~4%，一氧化碳只有40%，乙醛排放量只有30%，二氧化硫只有35%，讓健康和環保成為追求美味咖啡的過程中也可以兼顧的事。

IR系列



CR系列

50、70、140、280KG



Destoner



Automation



ditting
—SWISS—

Ditting成立於1928年，由瑞士研發製造的Ditting磨豆機，在咖啡業界享有盛名。其獨特的上下磨刀設計，將咖啡豆分為三段式研磨：引入→切割→精磨。此外，Ditting還搭配有適度的馬達扭力，與自轉式的散熱設計，冷靜精細地處理您每一粒咖啡豆，堪稱當今市售研磨的最精準的磨豆機。

當咖啡粉細度均勻，萃取品質方能有最佳的表現，也難怪Ditting幾乎成為美國咖啡業界手沖咖啡師的標準配備，並獲選為星巴克的全球指定用磨豆機之一。

PEAK



KE640



KR804



KR805



KF1800



STEAMPUNK

Steampunk可以說是美國第三波咖啡運動下的產物，也是對精品咖啡需求更上一層樓的新選擇。Alpha Dominche創辦人是工程師，也經營咖啡店。有一天晚上，當他苦思考要怎麼將他的手沖單品咖啡，帶向一個新的境界時，他想到了發明新的手沖咖啡機器。剛開始只是利用舊義式咖啡機鍋爐和Syphon壺組合來做出一個雛形，在車庫中經過不斷的實驗與改良後，一台改寫精品咖啡歷史的Steampunk終於誕生！

Steampunk採用美國最新咖啡界"Hybrid"(融合)的概念，加上極具工業風的外型，集手沖、虹吸和法式濾壓三種手法於一身。此外，Steampunk可以細膩的記憶各種沖煮法過程所需動作的多組參數。

您可以配合每一支豆子的特性試驗，將每支豆子最佳的沖煮曲線儲存起來，在日後輕鬆的點選Steampunk平板電腦式觸控界面，來重複的享有相同水準的細膩萃取。

MOD2.1



MOD4.1



CHEMEX

CHEMEX咖啡壺於1941年為德國Peter Schlumbohm博士所發明。獨特的上下壺一體成型機構，原木手柄與真皮皮繩，兼具美感、簡潔與使用便利。

CHEMEX是業界唯一珍藏在紐約MOMA與各大藝術博物館中的經典咖啡壺。獨家使用的Corn型濾紙除了可以使流經的熱水均勻的萃取每一份咖啡粉，其重量超過一般濾紙20~30%，能有效減緩流速，給與咖啡粉充分的萃取時間；更厚實的設計可過濾掉苦味與油脂(Bitter Acids & Fats)，口感更好，更具健康。



acaia

Acaia Coffee Brewing Scale，是由一位比佛利山莊銀行家 Fujiki Takao先生所設計發想出來的概念。他曾在亞洲某製造公司參與手機外殼生產設計的工作，為前三大手機商開發週邊零件。有著這樣的背景之下，他又找來具有豐富電腦資訊產業經驗的 Rex Tseng 先生，透過在台灣的專業電子秤製造廠，把他的構想給實體化。Acaia機器數據：160.5mm(W) x 160.5mm (L) x 31.5mm (H)，本體重量約500公克，量測上限2KG，最小單位是0.1公克，內建充電鋰電池，透過 Bluetooth 4.0 與智慧型手機或平板電腦連結，支援 iOS、Android。這款與APPLE相似，純白造型線條簡潔的Acaia Scale手沖咖啡專用電子秤，一樣需要搭配專用APP程式才能發揮出它的最大功能。



來自澳洲的KeepCup，原本只是一群環保人士向墨爾本市提案，爭取經費做出一個取代咖啡紙杯，並且可回收的隨手杯。但是想不到其簡潔、輕巧且色彩繽紛的設計，竟迅速獲得品味人士的瘋狂喜愛，最後得以成功行銷全世界，在精品咖啡界更是享有高知名度。

KeepCup主要以咖啡杯為設計目標。不同於市售保溫杯大小殊異的作法，KeepCup的尺寸大小完全符合咖啡消費者的習慣，不管是8oz/ 12oz/ 16oz，大小高度與紙杯相仿，方便放置在espresso咖啡機直接取用，也方便Barista衡量咖啡與牛奶的比例。



SAINT ANTHONY INDUSTRIES

來自美國鹽湖城的手工吧台配件是Bombeck兄弟所打造的獨特品牌，並在全球咖啡界擁有極高的評價與知名度。其獨到之處在於採用純手工來生產，並專注在高品質的布料、皮件、原木等三大類充滿溫度與觸感的素材，打造咖啡師所專屬的配件，從圍裙、衣帽、填壓器、整粉器、渣筒、濾紙、濾架等。不少大廠例如義大利商La Marzocco也委託SAI公司客製化生產多項木質手工套件與品牌圍裙；許多咖啡愛好者也收藏該公司生產的各式手工商品，讓自己的咖啡工作更加充滿熱情、專業與品味。



VST inc



VST 精密咖啡量測設備樹立了精品咖啡更精準的標準。

VST 於1988年成立，專精於整合最新科技、軟硬體與實作應用。過去二十多年，VST已開發出上百件精密設備，讓尖端科技也能務實理性地走入生活，進而改善人類的生活。

在全球精品咖啡業者眼中，VST代表了品質、專業與科技。讓追求好咖啡的路上除了感性，也有了理性的研究依據。VST的多種超乎您想像的精準量測設備，與受到SCAA肯定的Barista專業用品，絕對是您精品咖啡路上最好的夥伴。

BIGELOW



Bigelow精品茶起源於1945年時，美國一位Ruth Bigelow女士出於對茶品的熱愛，在自家調配出的多項令人驚喜的精品茶(Specialty Tea)。

Ruth所沒有想到的是，60餘年後的今天，Bigelow已經是行銷全球的精品茶品牌，成功的在美國打下前二名的市佔率，與Lipton並駕齊驅。然值得一提的是，Bigelow為了維持精品茶的地位與完美的品質，堅持保持家族經營的方式，也為這家成功的企業留下令人津津樂道的一頁。

Davinci

1989年成立於美國SEATTLE，在西雅圖南方擁有約64000平方英尺的廠房。

在這座浪漫的咖啡之都，Davinci的糖漿開發是以"與咖啡的口感平衡性"作為考量，生產最獨特的產品，堅持卓越品質是Davinci的精神與展望，所以秉持著誠信、專業的研發團隊，堅持高品質的原料才能生產出風味及口感絕佳的調味果露。

Davinci多種風味選擇的果露可創造出各具特色令人驚豔的咖啡飲品，增加飲品選單的豐富度，有效提升店鋪咖啡銷售。目前Davinci Syrup達文西果露已行銷全球40多個國家。



Cioco Delice

Cioco Delice義大利可可粉，是市場中最濃稠的可可飲品。

認識巧克力的都知道，好的巧克力來自最頂級的可可豆，而一杯優質的可可飲品其學問絕不亞於一杯紅酒。來自義大利，Cioco Delice(C.D.)使用最高級的可可原料，並創造出每杯巧克力飲品的絕妙口感。其獨特的稠度配方、奶油香搭配保存性優良的密封桶(Tin)，使得注重口感與美感的老義無法忘懷，更可說是長久以來唯一在義大利咖啡吧中與Espresso分庭抗禮的飲品。



Vetti
Gourmet Coffee



官方網站



官方LINE



咖啡學苑

台北市內湖區瑞光路358巷32號1樓

TEL:+886-2-2657-3133

FAX:+886-2-8752-5062