

Sensory Skills

센서리 스킬 - 교육장 필수 기물 Module Equipment List for Training Venues

고중량 기물	Foundation / Intermediate	Professional	미국 배송	영국 배송
전문 그라인더 (SCA 기준에 맞는 커핑용 그라인더)	✓	✓		
온수기 (학생 6명 기준 13L 공급) 주전자 이용 시 물 온도 측정(90-96°C) 가능한 디지털 온도계 탑재 필요. 보일러 사용시 온도 판독값 필요.	✓	✓		구매하기
커핑을 위한 커핑볼 207ml~266 ml (학생 6명 기준 35개 또는 식기 세척 공간이 없는 경우 최소 70개)	✓	✓	구매하기	
커핑스푼 (학생 당 2개)	✓	✓	구매하기	구매하기
르네뒤카페 또는 센톤 T100 (학생 6명 기준 2세트)	✓	✓	구매하기 구매하기	구매하기 구매하기
저울 (0.1g x 500g - 학생 6명 기준 3개)	✓	✓		선택 1 선택 2
온수 온도 확인용 온도계	✓	✓	구매하기	
커피 테이스터스 플레이버 휠	✓	✓	구매하기	구매하기
식용 유기산* (유기산 키트) *구연산, 사과산, 주석산, 젖산 식품 등급 센서리 솔루션 재료: 자당, 염화나트륨, 카페인, 구연산, 글루탐산나트륨	✓	✓		
물병 20개	✓	✓		
눈금 실린더 - 1L 및 250ml	✓	✓		
트레이, 종이컵, 타올, 스펀지	✓	✓		
준비 공간	✓	✓		
10L 버킷과 채(거름망)	✓	✓		

스핏톤	✓	✓		
커피 공간				
커피 테이블 - 학생 6명 당 한개 최소 0.609m x 1.524m	✓	✓		
암막 블라인드와 적색 조명 (선택)	✓	✓		
스탑워치 (학생 2명 기준 1개)	✓	✓	구매하기	구매하기
무취. 온도 18°C ~ 26°C. 상대 습도 <85%	✓	✓		
교육(이론) 공간				
플립차트 또는 화이트보드	✓	✓		
클립보드 (학생 당 1개)	✓	✓		
프레젠테이션 기기 OHP 또는 TV	✓	✓		
계산기 (학생 당 1개)	✓	✓		
커피 테이블과 별도로 사용할 수 있는 학생용 책상 (학생 2명 당 1 x 2m)	✓	✓		