

PATENT VERTIFLOW® SYSTEM

roaster 106

TORRÉFACTEUR



Filtres à colonnes pour les fumées de torréfaction et de refroidissement; cela augmente la performance et l'accessibilité

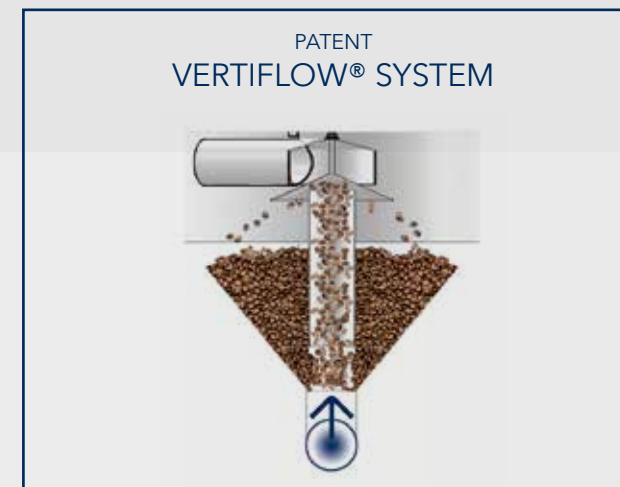
Les points de sortie des fumées de torréfaction et de refroidissement sont proches l'un de l'autre

Ajout d'un tube de prélèvement du produit pour tester la qualité du produit de la chambre de rôtissage pendant le traitement

Réduction du bruit de la soufflerie

Bouton pour le déchargement manuel d'urgence du produit à rôtir

Ajout d'une fenêtre d'inspection de la chambre de refroidissement



Le torréfacteur Centosei a été conçu pour travailler de manière automatique et continue. Sa capacité de 6KG lui permet une production de 40KG/H de café ou de fruits secs. La machine utilise le dispositif de cyclone à air (brevet Vertiflow) particulièrement adapté pour la torréfaction du café, des noix, des amandes, des pistaches, de l'orge, etc. La machine dispose d'un certain nombre de programmes, qui contrôlent la température de chauffage de l'air de cuisson, à l'aide d'une sonde au cœur du produit, assurant ainsi le respect scrupuleux du point de torréfaction. Le refroidissement et la vidange de la machine sont aussi contrôlés automatiquement. Les programmes sont personnalisables afin d'obtenir le degré de torréfaction souhaité de manière répétée.

Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz

Puissance installée: 20 Kw 32 A - 5 pôles

Capacité max de la trémie de chargement: 6 Kg

Durée de torréfaction: 15-18 min pour le café, 10-12 min pour les fruits secs, 20-40 min pour les fèves de cacao

Encombrement: h. 1610 mm, l. 840 mm, p. 1120 mm

Doit être connecté à une source d'air comprimé: 180 lt / min - minimum 6 bars - filtré, sec, déshuile

Doit être connecté à une petite cheminée: diamètre 100 mm