

PATENT
VERTIFLOW®
SYSTEM

roaster 120

TORRÉFACTEUR



Système d'aspiration pour remplissage
trémie de chargement

Torréfaction grâce à un système
exclusif Vertiflow à air breveté

Système de refroidissement

Ecran «Touch Screen»

Trémie de collecte des pellicules

Chambre de torréfaction et carénage
en acier inoxydable

Possibilité de modification à 220 V
triphasés - 50/60 Hz. (+ Transformateur
extra)

Roaster Centoventi a été conçu pour être inséré dans une installation de traitement automatique à cycle continu, avec une capacité de réservoir de 20/25 kg et la possibilité de torréfier 50 kg/h de café ou de fruits secs. La machine, utilisant le système original et exclusif du cyclone à air breveté Vertiflow®, avec un capteur de température au cœur du produit, est particulièrement polyvalente pour la torréfaction du café, des noisettes, des amandes, des pistaches et tout autre produit. La machine dispose d'un certain nombre de programmes qui contrôlent la température de chauffage, les temps de torréfaction et de refroidissement, et la vidange finale et l'expulsion. Les programmes sont personnalisables afin d'obtenir le degré de torréfaction souhaité de manière répétée.

- **Nécessité d'une connexion à air comprimé**

Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 35 Kw 64 A - 5 pôles
Capacité max de la trémie de chargement: 20 Kg
Durée de torréfaction: 22-25 min pour le café,
18-20 min pour les fruit secs, 25-30 min pour les
fèves de cacao
Encombrement: h. 2250 mm, l. 1200 mm, p. 1750 mm

