

O NEOROAST foi desenvolvido especialmente para torrefadoras de pequeno e médio porte e, com sua câmara **RFB**, oferece todas as vantagens de seu irmão mais velho. Isso permite ao torrador mestre flexibilidade máxima no projeto de seus perfis de torra. Podem ser criadas torradas tradicionais e variações de sabor inovadoras como um produto de moda para a nova geração de apreciadores de café.

Sem partes mecanicamente móveis dentro da câmara de torra **RFB**, o produto é torrado em uma corrente de ar circulante quente. A forma única da câmara de torra garante uma torra suave e uniforme durante todo o lote, com uma mistura ideal do produto. Devido à transferência ideal de energia do meio de ar quente para o grão, torra de curto ou longo prazo pode ser realizada para criar um perfil de aroma que seja idealmente adequado para o tipo de café.

Além disso, a torrefadora oferece maior flexibilidade em termos de tamanho do lote. O NEOROAST pode processar até três vezes a menor quantidade de lote.

O sistema de torrefação NEOROAST está disponível em diferentes tamanhos até 33 kg/batelada e capacidades de torrefação de até 240 kg/h.

NEOROAST como uma máquina única e integrado em uma pequena planta de produção.