

Desenvolvido a partir da bem-sucedida série RFB, o RG é projetado para torrefação especial na faixa de produção inferior de até 1.500 kg / h.

Especialmente na torra lenta e na torra de café expresso, oferece a maior flexibilidade na escolha dos parâmetros (tempo de torra, temperatura de torra) na sua gama de serviços. Mesmo pequenos lotes podem ser torrados com extrema precisão.

- Torrefação de qualidade para altas demandas
- Qualidade reproduzível do café
- Torrefação suave sem partes móveis
- Operação confortável via painel de toque ou controle do sistema
- Desenvolvimento de sabores individuais, ajustados à respectiva proveniência, que atendam às mais altas demandas

Torrefação suave a baixa temperatura

Conceito de desvio de economia de energia

Opcionalmente com limpeza de gases de exaustão catalítica

Um potente sistema de refrigeração garante a preservação dos aromas e evita a torra descontrolada. O processo de torrefação e resfriamento pode ser observado continuamente.

O sistema de torra RG está disponível em diversos tamanhos até 150 kg / lote e capacidades de torra de até 1.500 kg/h

Modelos e Produção

- RG 60 (600Kg/h)
- RG 100 (1000 Kg/h)
- RG 150 (1500Kg/h)

O RG é projetado para torrefação especial na faixa de produção mais baixa.