

Shop Roaster - para produções e especialidades em pequena escala. O torrador vertical esmaltado é uma atração em toda torrefação e gastronomia orientada ao café! É extremamente flexível e caracteriza-se por sua operação simples, que pode ser aprendida em um tempo muito curto.

Todo o processo de torra pode ser observado desde o enchimento dos grãos até a torra e o resfriamento. Durante a torrefação, as películas são separadas pelo ciclone e recolhidas no recipiente.

Dependendo do tipo / mistura e do grau de torra desejado, é possível armazenar até 100 receitas diferentes.

O controle de temperatura preciso garante reprodutibilidade ideal. Quando o café atinge o grau de torra desejado, o processo de resfriamento é iniciado com a drenagem automática. O café é resfriado rapidamente com ar fresco para que os aromáticos voláteis permaneçam no café.

Quer se trate de uma única proveniência ou mistura, torra a curto ou longo prazo, o resultado é um café torrado perfeitamente uniforme que pode desenvolver todo o seu aroma graças à torra suave e precisamente controlável.

Recursos de execução:

- Produção de torrefação de até 10 kg / h
- Capacidade de lote de 200 - 1.000 g de café verde
- PLC poderoso com painel de toque para operação e gerenciamento de receita
- Possível operação via tablet
- Perfis de torra de acordo com os níveis de temperatura do produto ou controlados por tempo
- Torrador completo sobre rodízios industriais e com trava para instalação móvel
- Dimensões (LxWxH): 600 x 600 x 2000 mm
- Consumo de energia 9,5 KW

Em nosso showroom em Ganderkesee, oferecemos a você a oportunidade de uma torrefação de demonstração seguida de uma degustação.

A torrefadora compacta com câmara de torrefação de vidro para torrefações e gastronomia de eventos; operação simples e transparente com gerenciamento de receita individual.