

Os torradores de laboratório **RFB**, operados eletricamente são um reflexo das grandes máquinas com equipamentos completos, como a torrefação **RFB** e a câmara de resfriamento, função de têmpera e controle PLC com interface de usuário. Isso os torna a ferramenta ideal para desenvolver receitas com pequenas quantidades de café e explorar ao máximo as possibilidades de torra **RFB** antes que as receitas sejam transferidas para o sistema de grande escala.

Os torrefadores das séries RFB-S e RFB-Junior processam lotes pequenos de 200 gramas a 5 kg. O PLC integrado com um painel de toque amigável permite uma torrefação precisa de acordo com perfis de torrefação ajustáveis individualmente. O processo de torra pode ser controlado especificando-se os níveis de temperatura e também os tempos de torra. Soluções de software especialmente adaptadas para o desenvolvimento de perfis de torrefação, como SLIDER ROASTING, auxiliam o mestre de torrefação na otimização das curvas de torrefação. O armazenamento de baixo calor na câmara de torra, típico do sistema de torra **RFB**, permite uma rápida mudança de receita e uma ampla gama de perfis de temperatura sem afetar os resultados devido à

inércia conhecida dos sistemas de torra clássicos.

Câmara de torrefação e resfriamento da RFB Junior com função de têmpera;
Ferramenta de desenvolvimento SLIDER ROASTING para torrefação masters para otimização da curva de torrefação.