



Roaster Centoventi è stato progettato per essere inserito in un programma di lavorazione automatica di tostatura a ciclo continuo; ha una capacità vasca di 20/25 kg e offre la possibilità di tostare 50 kg/H di caffè o frutta secca, nocciole, mandorle, pistacchi, fave di cacao monorigine.

Utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria (brevetto vertiflow®) con sensore di temperatura a cuore del prodotto particolarmente versatile per la tostatura di caffè, nocciole, mandorle, pistacchi e caffè.

La macchina dispone di una quantità di programmi che controllano la temperatura di riscaldamento dell'aria di cottura mediante la sonda a cuore del prodotto che identifica il giusto punto di tostatura, di raffreddamento, lo scarico finale e successiva espulsione in automatico del prodotto.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
 Peso a vuoto
 Materiale a contatto con alimenti
 Materiale guarnizioni
 Capacità tramoggia
 N° ruote pivotanti
 Ø Tubo scarico tostatura
 Ø Tubo scarico raffreddamento

[mm] (LxWxH) 970x1710x2040
 [kg] 600
 inox AISI 304 L
 PTFE
 [kg] 20
 6
 [mm] 100
 [mm] 100

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
 Tensione alimentazione
 Numero fasi
 Frequenza
 Grado di protezione involucro
 Collegamento: spina industriale

[kW] 35
 [VAC] 400
 3
 [Hz] 50 / 60
 IP65
 64A - 5 poli

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo
 Portata minima
 Caratteristiche aria

[bar] 6
 [l/min] 220
 filtrata, secca e disoleata

Caratteristiche di processo

Torrefazione frutta secca
 Torrefazione caffè
 Torrefazione fave di cacao

[min] 18 / 20
 [min] 22 / 25
 [min] 25 / 30

