



La tostatrice per caffè Roaster Centosei è stata progettata per essere inserita in un programma di lavorazione automatica a ciclo continuo di tostatura frutta secca e caffè; ha una capacità vasca di 6 kg offre la possibilità di tostare 40 kg/H di caffè, frutta secca, nocciole, mandorle, pistacchi, orzo, semi di girasole, semi di zucca, fave di cacao.

Utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria (brevetto vertiflow®) 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.

È possibile la personalizzazione dei programmi per ottenere il grado di tostatura desiderato e ripetitivo.

### 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) 700x1256x1675  
 [kg] 220  
 inox AISI 304 L  
 PTFE  
 [kg] 6  
 4  
 [mm] 100  
 [mm] 100

### Caratteristiche elettriche

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

[kW] 20  
 [VAC] 400  
 3  
 [Hz] 50 / 60  
 IP65  
 32A - 5 poli

### Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo  
 Portata minima  
 Caratteristiche aria

[bar] 6  
 [l/min] 180  
 filtrata, secca e disoleata

### Caratteristiche di processo

Torrefazione frutta secca  
 Torrefazione caffè  
 Torrefazione fave di cacao

[min] 10 / 12  
 [min] 15 / 18  
 [min] 25 / 30

