

ROASTER CENTODUE

VERTIFLOW® SYSTEM - PATENT

Esclusivo ciclone ad aria Brevetto Vertiflow® System • Serbatoio esterno ventilato per il raffreddamento del prodotto (meno di 3 min. per 2,5 Kg di prodotto) • Pellicolatore integrato nella macchina • Sistema di raffreddamento • Display touch screen • Contenitore per la raccolta dei pellicolati (estraibile) • Possibilità di modifica a 220 V trifase - 50/60 Hz

Il tostatore per caffè Roaster Centodue utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria (brevetto vertiflow®) particolarmente versatile anche per la tostatura di nocchie, mandorle, pistacchi, orzo ecc... 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 e lo scarico finale. È possibile la personalizzazione dei programmi per ottenere il grado di tostatura desiderato e ripetitivo. **Necessità di collegamento ad aria compressa.**

DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 10 Kw - 16 A - 5 poli
Cap. max tramoggia di carico: 2 Kg
Tempo di tostatura: 12-15 min. per caffè;
5-7 min. per frutta secca; 20-40 min. per fave di cacao
Ingombro: h. 1450 mm, l. 550 mm, p. 950 mm
l. 900 (con cassetto aperto)



Brevetto Patent
Vertiflow® System

