

PATENT
VERTIFLOW®
SYSTEM

roaster 106

TOSTATRICI



Filtri a colonna sia per i fumi di tostatura che di raffreddamento, per migliorarne l'efficacia e l'accessibilità

Uscite dei fumi di cottura e di raffreddamento ravvicinate

Cilindro di estrazione del prodotto dalla camera di tostatura per verificare la qualità del prodotto durante l'avanzamento della lavorazione

Migliorata silenziosità della soffiante di tostatura

Manopola per scarico d'emergenza manuale del prodotto in cottura

Oblò di visualizzazione della camera di raffreddamento



Roaster Centosei è stato progettato per essere inserito in un programma di lavorazione automatica a ciclo continuo, ha una capacità vasca di 6 kg e offre la possibilità di tostare 40 kg/H di caffè o frutta secca. 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.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 20 Kw - 32 A - 5 poli

Cap. max tramoggia di carico: 6 Kg

Tempo di tostatura: 15-18 min. per caffè;

10-12 min. per frutta secca;

20-40 min. per fave di cacao

Ingombro: h. 1610 mm, l. 840 mm, p. 1120 mm

**Necessita di collegamento ad aria compressa:
180 lt/min - minimo 6 bar - filtrata, secca, disoleata**

**Collegamento alla canna fumaria diametro:
100 mm**