

ROASTER CENTOVENTI

VERTIFLOW® SYSTEM - PATENT

Sistema di aspirazione per riempimento tramoggia di carico • Tostatura tramite un esclusivo sistema Vertiflow ad aria brevettato • Sistema di raffreddamento • Display touch screen • Contenitore per la raccolta dei pellicolati • Serbatoio esterno ventilato per il raffreddamento del prodotto • Pellicolatore integrato nella macchina • Possibilità di modifica a 220 V trifase - 50/60 Hz

Roaster Centoventi è stato progettato per essere inserito in un programma di lavorazione automatica 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. 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 qualsivoglia prodotto. La macchina dispone di una quantità di programmi che controllano la temperatura di riscaldamento, il tempo 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. **Necessità di collegamento ad aria compressa.**

DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 22 Kw - 64 A - 5 poli
Cap. max tramoggia di carico: 20 Kg
Tempo di tostatura: 22-25 min. per caffè;
18-20 min. per frutta secca; 25-30 min. per fave di cacao
Ingombro: h. 2250 mm, l. 1200 mm, p. 1750 mm



Brevetto Patent
Vertiflow® System

