

SHOPRÖSTER



SHOPRÖSTER

Für Kleinproduktionen und Spezialitäten

Der verglaste Standröster ist ein Anziehungspunkt in jeder Rösterei und kaffeorientierten Gastronomie! Er ist extrem flexibel und zeichnet sich durch seine einfache Bedienung aus, die in kürzester Zeit erlernbar ist.

Der gesamte Röstprozess kann vom Einfüllen der Bohnen über die Röstung bis zum Abkühlen beobachtet werden. Während der Röstung werden die Silberhütchen über den Zyklon getrennt und im Behälter aufgefangen. Je nach Sorte / Mischung und gewünschter Farbe / Röstgrad ist es möglich, bis zu 100 verschiedene Rezepte zu hinterlegen und abzurufen. Durch die genaue Temperatursteuerung wird eine optimale Reproduzierbarkeit gewährleistet. Wenn der Kaffee den gewünschten Röstgrad erreicht hat, startet durch die automatische Entleerung der Kühlvorgang. Mit Frischluft wird der Kaffee in kurzer Zeit abgekühlt, so dass die leicht flüchtigen Aromaten im Kaffee verbleiben.

Ob Einzelprovenienzen oder Blend, Kurzzeit- oder Langzeitrösten, das Ergebnis ist ein perfekt gleichmäßig gerösteter Kaffee, der sein volles Aroma durch die schonende und exakt kontrollierbare Röstung entfalten kann.

Technische Daten:

Röstleistung	bis 10 kg pro Stunde
Chargenkapazität	200 bis 1000 g Rohkaffee
Maße (L x B x H)	600 x 600 x 2000 mm
Heizung	elektrisch
Luft	Röst- und Kühllufterzeugung über Seitenkanalgebläse
Stromversorgung	400V, 16A, 50 Hz oder auf Anfrage
Leistungsaufnahme	9,5 KW
Röst- und Kühlsystem	Edelstahl 1.4301, poliert bzw. hitzebeständiges Sicherheitsglas
Grundrahmen	aus Stahl, grundiert und lackiert (optional Farbe nach Wunsch)
Verkleidung	poliertes Edelstahlblech 1.4301 III d und Polycarbonatglas
Designvariante (Optional)	Verkleidung in Messingblech MS 63, Röst- und Kühlsystem aus Edelstahl
Steuerung und Bedienung	elektronisch, über Touchpanel mit Visualisierung und Rezeptspeicher



Konstruktionsänderungen vorbehalten. NN 18.08.12 D

