

PATENT
VERTIFLOW®
SYSTEM

roaster 120

TOSTATRICI



Sistema di aspirazione per riempimento tramoggia di carico

Serbatoio esterno ventilato per il raffreddamento del prodotto

Pellicolatore integrato nella macchina

Tostatura tramite l'esclusivo sistema Vertiflow ad aria brevettato

Sistema di raffreddamento

Display touch screen

Contenitore per la raccolta dei pellicolati (estraibile)

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.

- **Necessita di collegamento ad aria compressa**

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 35 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