

ROASTER CENTODUE

VERTIFLOW® SYSTEM

Esclusivo ciclone ad aria Brevetto Vertiflow® System •

Tosta il caffè in 12 minuti circa •

Tosta nocciole, mandorle e altra frutta secca in 5/7 minuti circa •

Serbatoio esterno ventilato per il raffreddamento del prodotto [meno di 3 min. per 2,5 Kg di prodotto] •

Pellicolatore integrato nella macchina •

Il tostatore per caffè ROASTER 20 utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria (brevetto vertiflow®) particolarmente versatile anche per la tostatura di nocciole, 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.

Dati tecnici

Riscaldamento	resistenze ceramiche circolari
Control.program.	display digitale con microprocessore.
Capacità tostatura	da 0,5 a 2,5 kg.
Tempo di tostatura	12/15 min. caffè, 5/7 min. frutta secca.
Potenza installata	10 kw., trifase, 380 v., 5 poli. 16 A.
Ingombro	mm. l.600 x 1460 x p.980
Peso	120 Kg.

Pellicoliere interno estraibile

Camera di tostatura e carenatura in acciaio inox

NECESSITA' DI COLLEGAMENTO AD ARIA COMPRESSA

Possibilita' di alimentazione v. 220, trifase

Prezzo € 12.000,00 + IVA

