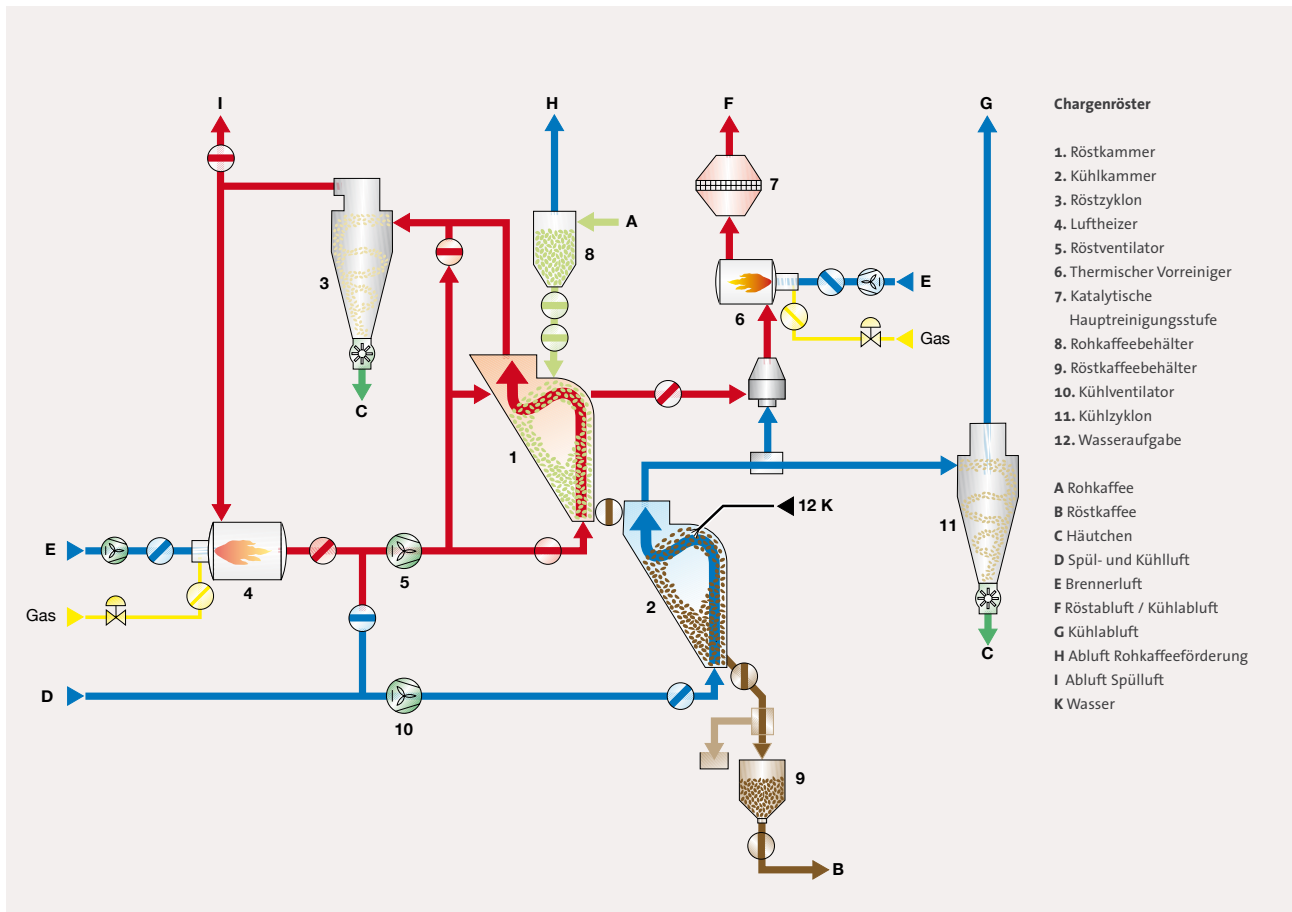


CHARGENRÖSTER RFB



RFB RÖSTPROZESS



CHARGENRÖSTER RFB

Die Anlage besteht aus dem Röst- und dem Kühlteil; beide arbeiten voneinander getrennt. Die Hauptaggregate – Röstkammer und Kühlkammer – sind geometrisch identisch geformt. Die einzigartige Geometrie der Kammern sichert eine gleichmäßige Röstung und eine schonende Vermischung. Durch die Formgebung und Luftführung sind mechanische Einbauten wie Rührwerke und Schaufeln nicht notwendig. An der tiefsten Stelle der Kammern, als Teil der senkrechten Wand, befindet sich die Entleerungsklappe, welche so ausgelegt ist, dass sich die gesamte Charge des fertig gerösteten bzw. gekühlten Kaffees in wenigen Sekunden entleeren wird.

Rezirkulation

Das Röstgas wird im Kreislauf gefahren; es rezirkuliert. Ein Ventilator erzeugt das zum Rösten und Verwirbeln der Kaffeecharge nötige Druckniveau des Röstmediums, der Kanalbrenner die nötige Temperatur.

Bypass

Während des Füll- und Entleervorganges wird die Röstkammer in einem Bypass umgangen. Dies ist energiesparend und hat zudem den Vorteil, dass augenblicklich nach dem Füllen der Kammer der Röstvorgang erneut mit der vollen Temperatur fortgesetzt werden kann.

Katalytische Abluftreinigung

Eine katalytische Reinigung der Abluft ist auf Wunsch möglich. Während der Wasseraufgabe in der Kühlkammer wird die minimierte Kühlerabluft durch die katalytische Nachverbrennung geleitet.

Kühlsystem

Die intensive Kühlung erfolgt durch einen großzügig ausgelegten Kühlluftstrom. Im oberen Teil der Kühlkammer ist eine Wassereindüsung installiert. Die Wasseraufgabe setzt automatisch mit Beginn der Entleerung des noch heißen Röstkaffees in den Kühler ein.

Mess-, Steuer- und Regeleinrichtung (MSR)

Die Röstanlage wird durch einen PC gesteuert, der sämtliche Prozessdaten visualisiert. Weitere Bildschirm-Darstellungen wie Chargenzusammenstellung, Prozessparameter der Anlage und Kontroll-Kenngrößen wie z.B. Temperaturkurven erleichtern den Anlagenbetrieb. Alle Störungen werden aufgenommen und ausgedruckt.



Profilröstung

Wenn Sie herausfinden möchten, welche Möglichkeiten in Ihrem Kaffee stecken, so nutzen Sie die Profilröstung, um an entscheidenden Punkten im Röstprofil Ihres Kaffees Optimierungen im Bezug auf Körper, Aroma und Säure hervorzurufen. Mit bis zu 20 unterschiedlichen Temperaturgradienten kann das Röstprofil Ihres Kaffees gemäß Ihren Wünschen eingestellt werden.

Sicherheit

Ein umfangreiches Sicherheitskonzept sorgt für eine Verfügbarkeit, die einzigartig ist. Durch Sicherheits-schalter, Vorsatzbehälter, Sensoren und Detektoren können sogar Bedienfehler abgesichert werden. Durch die Nutzung der Schwerkraft und großzügig ausgelegte Entleerungsklappen wird gewährleistet, dass der Kaffee immer aus der Gefahrenzone gelangt.

Technische Merkmale:

- *Optimale Wärmeübertragung verkürzt die Röstzeit*
- *Geringer Energiebedarf durch geschlossenen Röstgas-Kreislauf*
- *Energieeinsparung durch Wasseraufgabe im Kühler*
- *Flexibel in den Aufstellungsmöglichkeiten*
- *Keine beweglichen Teile in der Röstkammer – wartungsfreundlich –*
- *Effektive Reinigung der Röster- und Kühlerabluft*
- *Flexibel in der Parameterwahl*
- *Chargengröße: von 15 kg - 400 kg*
- *Röstzeit: 1,5 min. - 15 min.*
- *Kapazität: von 500 kg/h bis 4500 kg/h*
- *Energiebedarf: Wärmeenergie: ca. 0,280 kWh/kg*
- *Elektroenergie: ca. 0,045 kWh/kg*

