

Полностью автоматический обжарочный аппарат для магазинов RFB Junior

- Быстрое и легкое приспособление к требованиям продукта
- Отсутствие движущихся частей
- Легкость эксплуатации
- Отличная быстрая и медленная обжарка
- Производительность до 100 кг/ч



Полностью автоматический обжарочный аппарат для магазинов RFB Junior

Для лабораторий или полностью автоматизированных небольших компаний. Сердцевиной этого маленького обжарочного аппарата является хорошо зарекомендовавшая себя обжарочная камера. Без единой механически движущейся детали в обжарочной камере продукт просто обжаривается в потоке горячего воздуха. Уникальная форма камеры создает среду, в которой продукт становится текучим и подвижным. Однородное псевдооживление обеспечивает оптимальное смешивание продукта и мягкую теплоотдачу во время процесса обжарки.

В камере охлаждения идентичной формы продукт охлаждается быстро внешним воздухом по тому же принципу. По требованию в камеру охлаждения может быть установлена система добавления воды. Высокое качество продукта достигается даже при очень коротких циклах обжарки. Циклы обжарки варьируются от 90 секунд до 8 минут. Большие смотровые отверстия позволяют наблюдать за процессом обжарки и охлаждения.

Отработанный воздух опционально может быть очищен и дезодорирован катализатором. Вентиляторы опционально могут быть оборудованы частотными преобразователями, обеспечивающими оптимальную регулировку объема воздуха для псевдооживления продукта. Благодаря новым системам контроля эксплуатация обжарочного аппарата стала более простой и гибкой.

- Точная регулировка температуры
- Трехступенчатая обжарка как стандарт

- Регулируемое время загрузки продукта
- Системы контроля температуры и времени обжарки очень гибкие и соответствуют эффективности систем контроля промышленных установок.

RFB Junior благодаря своей компактности, простоте применения и автоматизации процесса является оптимальным решением для обжарки небольшого количества продукта в магазинах и небольших кофеобжарочных компаниях.

Секция контроля с:

- основными функциональными клавишами
- возможной регулировкой времени обжарки или температуры продукта
- трехступенчатой обжаркой
- выводом температуры на экран
- таймером для добавления воды
- запрограммированной последовательностью процесса

Инновации:

- регулируемое время загрузки продукта
- увеличение производительности
- возможное охлаждение внешним воздухом
- точная регулировка температуры
- трехступенчатая обжарка как стандарт

Опции:

- быстрое закрытие смотровых отверстий в камерах обжарки и охлаждения
- измерение температуры продукта в камере охлаждения
- контроль объема воздуха частотным преобразователем для вентилятора

