

SHOPRÖSTER



SHOPRÖSTER

»Für Kleinproduktionen in Coffeeshops, espressobars usw.«

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

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. Hierdurch 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 ein Blend – 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 |
| Stromversorgung | 380 bis 460 V, 16 A, 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 |
| Heizung | elektrisch |
| Luft | Röst- und Kühllufterzeugung über Seitenkanalgebläse |
| Steuerung | elektronisch |
| Bedienung | über Touchpanel mit Visualisierung und Rezeptspeicher |

