

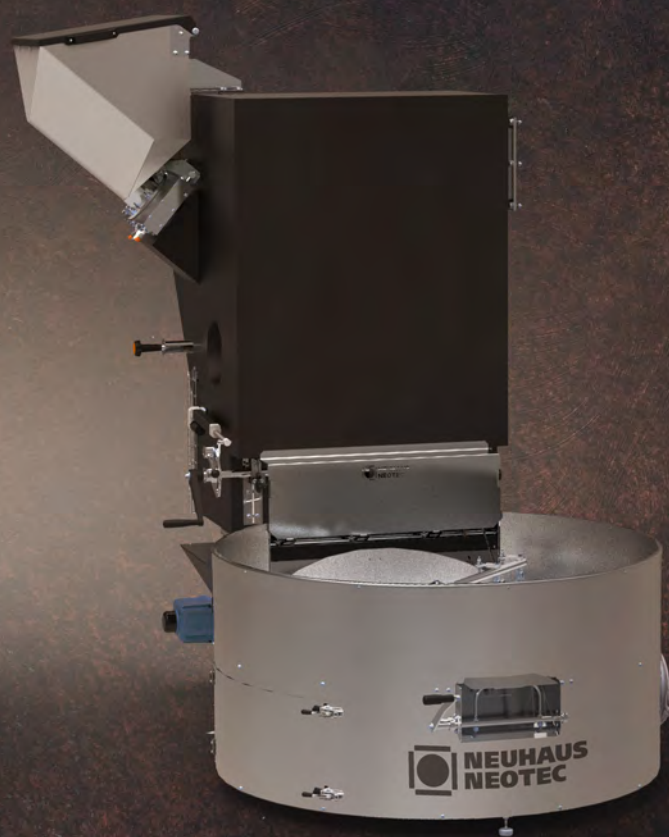


Le belle sorelle



DRUMROAST

L'Affascinante



NEOROAST

La Selvaggia



Coffee is our life.®

COFFEE IS OUR LIFE

Teil einer langen Prozesskette – von Anfang an mit Leidenschaft zum Produkt



DRUMROAST CTR 25/60

L'Affascinante

Unser Trommelröster trägt die Bezeichnung L'AFFASCINANTE nicht ohne Grund, denn er überzeugt durch seine Eleganz und den besonderen Charme des traditionellen Röstens. Unsere erfahrenen Röstmeister schätzen diese Vorzüge, wenn sie Ihren Kaffees klassische Geschmacksnoten mit auf den Weg geben möchten. Die langsame Röstung ermöglicht den Bohnen die gemächliche Entfaltung der Aromen unter den wachsamen Augen des Röstmeisters.



Features:

- SPS mit Touch Screen als Bedieneroberfläche
- Manuelle und automatische Steuerung
- Aromaklappen zur Einstellung des Konduktions- und Konvektionswärmeanteils
- Wasseraufgabesystem
- Zyklon zur Häutchenseparation
- Frequenzgesteuerter Rösttrommelmotor

Optionen:

- Nachbrenner / Katalysator zur Geruchsreduzierung
- Automatisches Beschickungssystem
- Hochsaugentsteiner zur Steinauslese aus dem Röstkaffee
- Rezirkulationssystem für Heißluftstrom

Chargengrößen: 10 - 70 kg
Röstzeit: 10 - 30 Minuten
Kapazität: Bis zu 240 kg/h

NEOROAST NR 15/30

La Selvaggia

Die Bezeichnung LA SELVAGGIA trägt unser Heißluftroster mit stolzeschweller Brust. Denn er ist bereit, Grenzen zu überschreiten und neue Wege im Röstprofil zu gehen. Ob schnelle Röstungen mit hohem Energieeintrag, langsame Röstungen im Schonprozess oder ungewöhnliche Profile mit unterschiedlichen Temperaturbewegungen, die Möglichkeiten sind unglaublich vielfältig. Und so lässt er unsere Röstmeister in völlig neue Sphären der Aromaentwicklung eintauchen, die besondere Geschmackserlebnisse garantieren.



Features:

- Röstkammer und Kühler in Edelstahlausführung
- SPS mit Touch Screen als Bedieneroberfläche oder separate Tabletsteuerung
- Manuelle und automatische Steuerung
- Zyklon zur Häutchenseparation

Optionen:

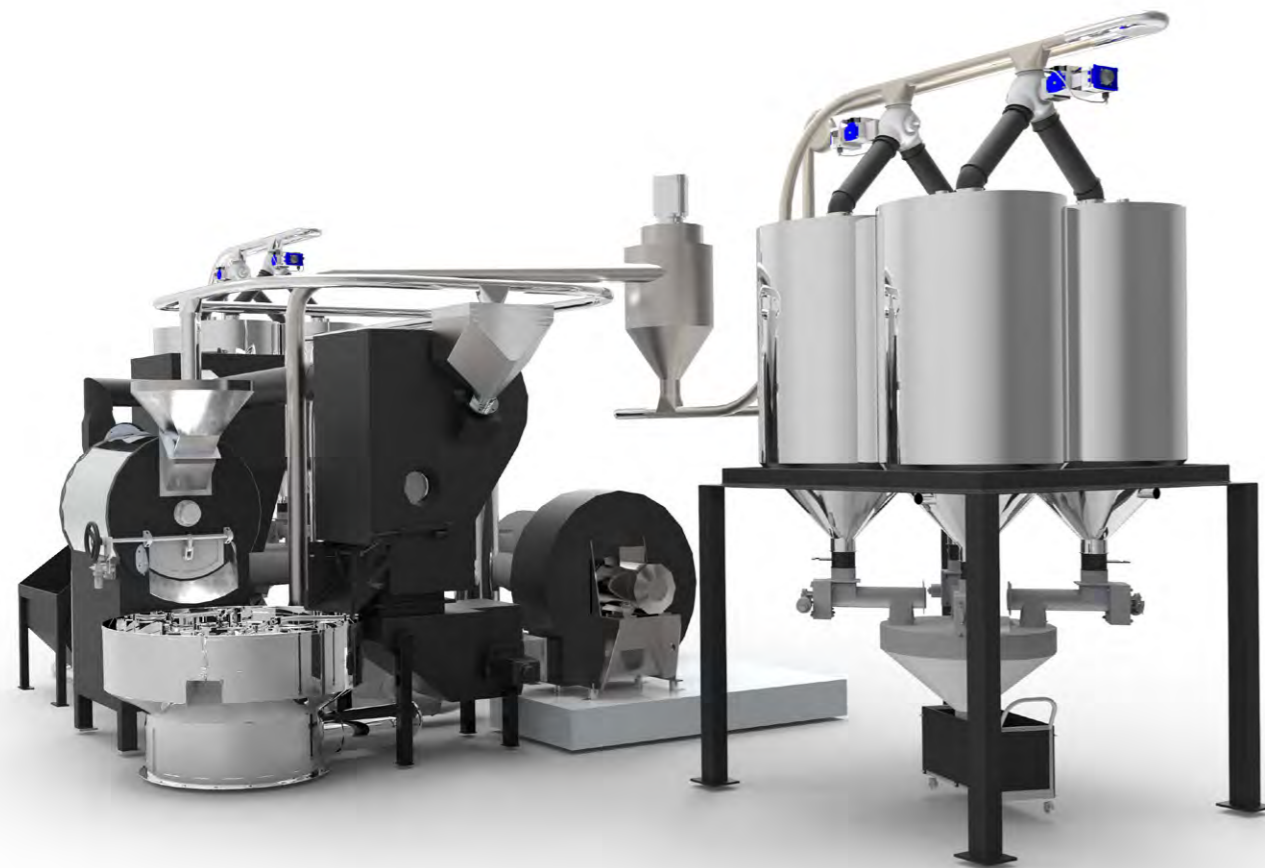
- Nachbrenner / Katalysator zur Geruchsreduzierung
- Automatisches Beschickungssystem
- Hochsaugentsteiner zur Steinauslese aus dem Röstkaffee

Chargengrößen: 5 - 33 kg
Röstzeit: 4 - 30 Minuten
Kapazität: Bis zu 240 kg/h

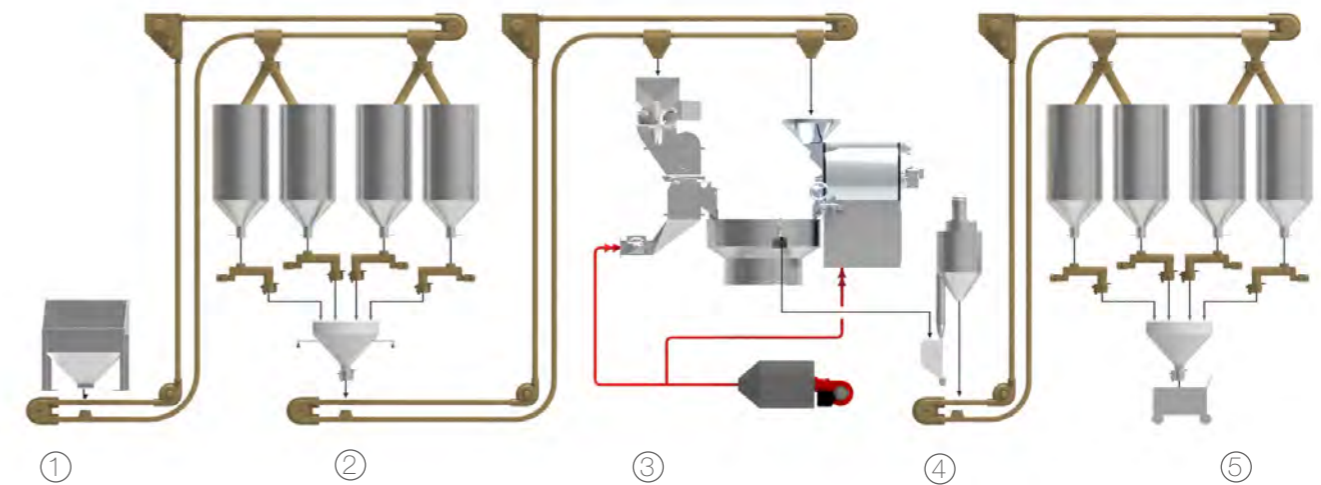
Zwei Röstphilosophien einzigartig vereint

Kombinierte Röstlinie mit maximaler Vielseitigkeit für eine kompromisslose Aromaentwicklung

Beide Rösttechniken lassen sich geschickt in einer einzigen Röstlinie kombinieren, so dass bei der Kaffeeveredelung keine Abstriche gemacht werden müssen. Traditionelle Röstungen im Trommelröster und innovative Röstprofile im Heißluftfröster ergänzen sich hervorragend, um die ganze Vielfalt an Kaffeearomen zu entwickeln. Dabei verschmelzen beide Röstmaschinen mit gemeinsam genutztem Rundkühler, Gasbrenner und Kaffeelogistik zu einer Einheit, die in ihrer Flexibilität ihresgleichen sucht.



Die Röstereinheit kann vielfältig und individuell mit vor- und nachgelagerten Komponenten zu Ihrer persönlichen Röstlinie zusammengestellt werden. So können verschiedene Kaffeesorten aus Säcken und Big Bags in kleinen Silosystemen eingelagert und nach Bedarf zu ausgewogenen Blends vermischt werden, bevor sie im bevorzugten Röstsysteem zu aromatischen Röstkaffees veredelt werden. Reinigungsmaschinen vor und hinter der Röstereinheit gewährleisten höchste Produktqualität. In speziellen Röstkaffeebehältern können die gerösteten Bohnen ruhen und entgasen, bevor sie für Ihre Kunden verpackt oder vermahlen werden.



- ① Annahme
- ② Rohkaffeebehälter mit Mischerwaage
- ③ NEOROAST und DRUMROAST, gemeinsamer Kühler und Brenner
- ④ Entsteiner
- ⑤ Röstkaffeebehälter mit Abfüllstation

NEUHAUS NEOTEC

Maschinen- und Anlagenbau GmbH
Fockestraße 67
27777 Ganderkesee

Tel.: +49 (0)4221 859-0

Fax: +49 (0)4221 859-520

Email: info@neuhaus-neotec.de

Web: www.neuhaus-neotec.de

