

# Roaster 106

Roaster Centosei è stato progettato per essere inserito in un programma di lavorazione automatica a **ciclo continuo**, ha una capacità vasca di 6 kg e offre la possibilità di tostare 40 kg/H di caffè o frutta secca. Utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria (**brevetto vertiflow®**) particolarmente versatile per la tostatura di caffè, nocciole, mandorle, pistacchi e caffè.

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, lo scarico finale e successiva espulsione in automatico del prodotto. È possibile la **personalizzazione dei programmi** per ottenere il grado di tostatura desiderato e ripetitivo.

**Filtri a colonna sia per i fumi di tostatura che di raffreddamento, per migliorarne l'efficacia e l'accessibilità**

**Uscite dei fumi di cottura e di raffreddamento ravvicinate**

**Manopola per scarico d'emergenza manuale del prodotto in cottura**

**Oblò di visualizzazione della camera di raffreddamento**



Potenza richiesta

**20 Kw - 32 A - 5 poli**

Specifiche elettriche

**400 V trifase 50 Hz**

Cap. max tramoggia di carico:

**6 Kg**

Tempo di tostatura

**Caffè: 15-18 min  
Frutta secca: 10-12 min  
Fave di cacao: 20-40 min**