

Roaster 120

Roaster Centoventi è stato progettato per essere inserito in un programma di lavorazione automatica a **ciclo continuo**, ha una capacità vasca di 20/25 kg e offre la possibilità di tostare 50 kg/H di caffè o frutta secca. Utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria **brevetto vertiflow®**, con sensore di temperatura a cuore del prodotto, particolarmente versatile per la tostatura di caffè, nocciole, mandorle, pistacchi e qualsivoglia prodotto.

La macchina dispone di una quantità di programmi che controllano la temperatura di riscaldamento, il tempo 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.

Sistema di aspirazione per riempimento tramoggia di carico e serbatoio esterno ventilato per il raffreddamento del prodotto

Tostatura tramite l'esclusivo sistema Vertiflow ad aria brevettato

Contenitore per la raccolta dei pellicolati (estraibile) e display touch screen

Possibilità di modifica a 220 V trifase – 50/60 Hz



Potenza richiesta

35 Kw - 64 A - 5 poli

Specifiche elettriche

400 V trifase 50 Hz

Cap. max tramoggia di carico:

20 Kg

Tempo di tostatura

**Caffè: 22-25 min
Frutta secca: 18-20 min
Fave di cacao: 25-30 min**