

FZ-94

100 gram - 2.4 Kg Labor-Röster

Der **FZ-94 Pro** Lab-Röster wurde im Sinne von Röstmeistern entwickelt. Er ist der fortschrittlichste Röster seiner Art

Unser Ziel, den Markt mit Spitzentechnologie und mutigen Ideen anzuführen, erfordert, dass wir kommende Trends der Kaffee-Welt sorgfältig verfolgen. Unsere Forschung bei kleinen Labor-Röstern führte uns zu der Einsicht, dass sich die Marktanforderungen geändert haben und kein Gerät die Anforderungen erfüllt. Aktuelle Labor-Röster haben eine zu geringe Kapazität und sind für die meisten Kaffeegeschäft-Neugründungen zu teuer und allzu simpel in ihren Funktionen.

Röstmeister benötigen heutzutage mehr Flexibilität mit Kapazität. Tatsächlich ist bei expandierendem Produktionsbereich, aufgrund der Vielzahl von Anfragen auf dem Kaffee-Spezialitätenmarkt, die Kleinserien-Produktionskapazität ein Muss. Auf der anderen Seite sollte das tägliche Sampeln kleiner Mengen erfüllt werden können. Diese beiden Aufgaben sollten und können von einer gut gemachten Maschine effizienter durchgeführt werden. Darüber hinaus ist es vorteilhaft Proben aus der gleichen Maschine zu entnehmen, mit der Sie tatsächlich für die Produktion rösten.

Heute unterscheiden sich die verschiedenen Arten von Kaffee stark voneinander und variieren mehr in ihren Details (Größe, Dichte, Form) als zu der Zeit als der meiste verfügbare Kaffee handelsübliche Qualität hatte. Diese Veränderung zeigt, dass die traditionellen Maschinen unter mangelnden Steuerungsfunktionen sowie alten, zu wenig durchdachten Trommel/Wärme-Konfigurationen leiden.

Der FZ-94 Pro Lab-Röster wurde im Sinne von Röstmeistern entwickelt. Er ist der fortschrittlichste Röster seiner Art. Diese einzigartige Maschine, die nur eine kleine Stellfläche benötigt, garantiert vollständige Kontrolle über den Röstvorgang, benutzerfreundlichen Betrieb, ein atemberaubendes Design und hervorragende Röstqualität über den gesamten Kapazitätsbereich von 100 g bis 2,4 kg hinweg. Der FZ-94 ermöglicht Röstmeistern und wahren Liebhabern das größtmögliche Spektrum an Röstfaktoren zu erleben und zu erproben.



Der FZ-94 verwendet einzigartige Röstmethoden wie - Infrarotstrahlung, Wärmeleitung und Konvektion - alles zur gleichen Zeit und in der gleichen Trommel. Mit einer Geschwindigkeitsregelung für die Trommel und das Trommelbelüftungsgebläse ist der Benutzer in der Lage auch die kleinsten Anpassungen vorzunehmen. Die drei leistungsstarken, individuell einstellbaren elektrischen Heizungen erzeugen saubere, stabile, konsistente Wärme und entlasten den Benutzer von den bekannten Problemen primitiver und inkonsistenter gasbetriebener Heizungen. Individuelle Kontrolle über jedes der drei Heizelemente ermöglicht einen weitläufigen Bereich an Wärmeeinstellungen, die für jede Art von Bohnen oder Kapazität geeignet sind. Die Temperaturregelung wird durch drei einzelne digitale Sonden und PID-Regler gemessen.

- Im Trommelraum, wo Heizelemente aktiviert/deaktiviert werden.
- Am Abluftauslass der Maschine zur Überwachung der Lufttemperatur.
- Auf den Bohnen, um jederzeit ihre Temperatur ablesen zu können.

Das gesamte Spektrum der Möglichkeiten der professionellen Röstung zu erkunden war noch nie so einfach, wie es mit dem FZ-94-Pro-Lab-Röster ist. Diese enorme Flexibilität ermöglicht Ihnen Fragen wie die verschiedenen Gleichgewichte zwischen Wärmeleitung und Strahlung zu erörtern und zu behandeln. Sie können auch mit der Trommelgeschwindigkeit experimentieren - je langsamer sich die Trommel dreht, desto mehr Kontakt erhalten die Bohnen. Je schneller die Trommel dreht, desto mehr Zeit verbringen die Bohnen „in der Luft“ - was zu Röstprozessen führt, die von Infrarotstrahlung und Exposition gegenüber Konvektion abhängen. Das Kombinieren dieses Prozesses mit der variablen Geschwindigkeit des Luftstromgebläses oder das schrittweise nach oben und unten Regeln der Heizelemente in verschiedenen Phasen, kann eine beeindruckende Reihe von Ergebnissen zur Folge haben. Darüber hinaus kann der FZ-94 mit unserer PC-Röst-Management-Software für umfangreiche Messdatenerfassung und Aufzeichnung gekoppelt werden.

Das Design des FZ-94 Pro Lab-Rösters verfügt über die gleichen professionellen Spezifikationen, wie unsere gewerblichen Kaffeeröster und wurde unter Verwendung hochwertiger Industriequalitäts-Komponenten hergestellt, die über viele Jahre hinweg zuverlässiges Rösten gewährleisten. Der FZ-94 ist ein vollständig manueller Röster für diejenigen, die vorhaben wahre Röstmeister zu werden, kann jedoch für einen optimierten Prozess auch mit EDV-Profil-Software gekoppelt werden.

Der FZ-94 verfügt für kontinuierliches Rösten über ein hoch effizientes externes Kühlaggregat. Das Kühlsystem verfügt über einen separaten Silberhäutchen-Sammler, der den saubersten Betrieb gewährleistet. Der FZ-94 ist mit einem Hochleistungs-Trommelgebläse mit Drehzahlregelung ausgestattet. Alle Abluftrohre, einschließlich Trommelgebläse und Zyklon, sind mithilfe von Metall-„Flügelmuttern“ vollständig zerlegbar, sodass sie ohne Werkzeug effizient gereinigt werden können. Reinigen - entscheidend für die Leistung der Röster - war niemals einfacher.



Steuerung



Grosses Schauglas zum beobachten der Bohnenentwicklung, Probenzieher

Technische Details

Chargenkapazität:

0,1 - 2,4 kg (0.2 - 5.3 lb)
von grünen Kaffeebohnen

Röstvorgang:

16-18 Minuten für ganze
Charge (nach Vorheizen)

Röstleistung:

~8 kg pro Stunde

Betriebsart:

Individueller manueller
Betrieb der Heizelemente;
Frequenzumrichter zur Steuerung
von Konvektionsverhältnis
(Luftstromgebläse) &
Trommelgeschwindigkeit

Elektrische Spezifikationen:

220-240 V 50/60 Hz 3300 W
einphasig

Trommelmotor:

1/8 PS Wechselspannung,
Hochleistung

Heizungsart:

Elektrisch; Speziell angefertigte
Metall-Infrarot-Heizelemente für
hohe Temperaturen (3x1000 W)

Kühlung:

Ein externes
Hochleistungsgebläse,
abnehmbares, perforiertes
Alukühlsieb für sofortige
Hitzeabsorption und
Umwandlung mit Hochleistungs-
Zentrifugalgebläse

Prozess-Qualitätskontrolle:

Große Pyrex-Linse, Probenzieher,
drei separate Temperaturanzeigen
(Bohnen, Trommel und Abluft) für
ausgezeichnete Überwachung der
Röstungsfortschritte, Röstungs-
Datenerfassung

Silberhäutchen-Sammler:

Zyklon zum Rösten und zusätzliche
Auffangbox während der Kühlung

Sicherheit:

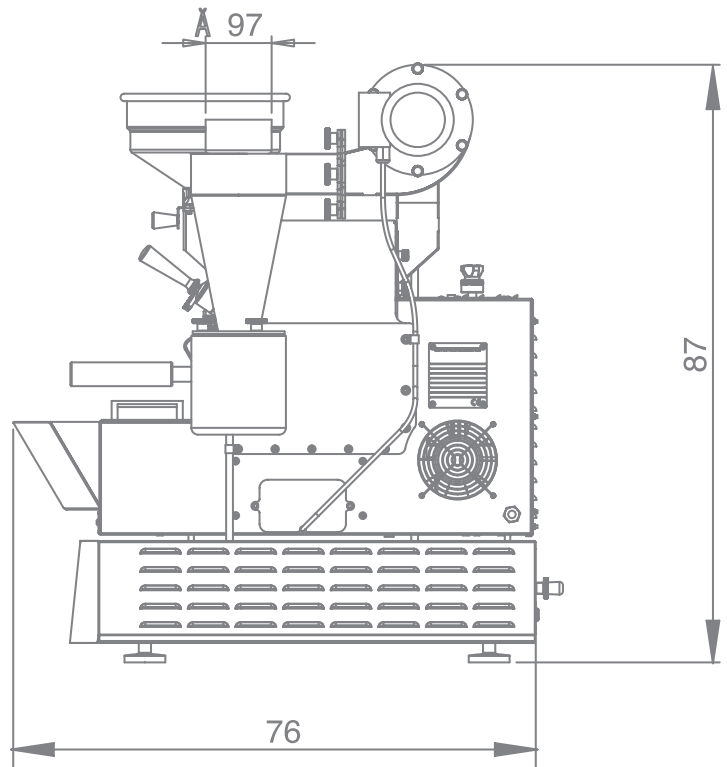
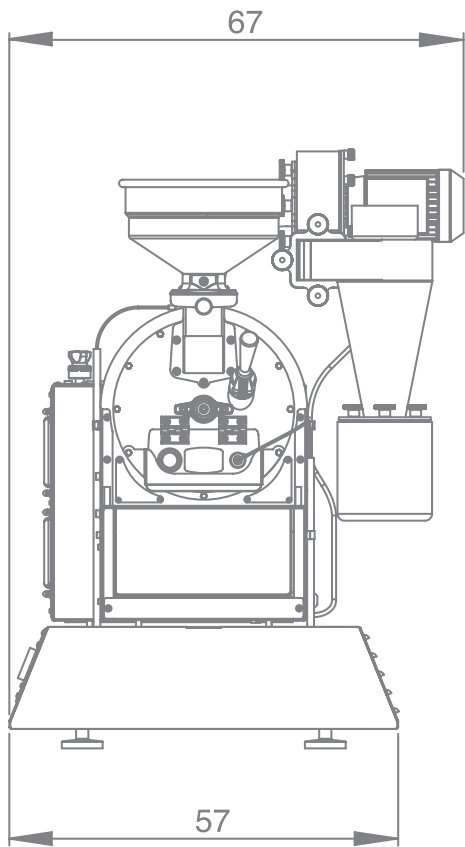
Sicherheits-Trommelentlader

Abmessungen:

66 (b) X77 (t) X88 (h)

Gewicht:

65 kg (143 lb)



Beheizungstechnologie



Konduktion



Thermosiphon
Wärmeaustausch



Infrarot
Trommel

Control Features



Trommelgeschwi-
ndigkeitskontrolle



Gebläsedre-
hzahlreglung



RDL

Optional



Rauchfrei



Umweltfreundliches
Produkt

Röstmethode



Trommelröstung

Allgemeine Funktionen



Wartungsfrei



Geringer
Energieverbrauch



Infrarot
Strahlung



Mehrpunkt
Temperatur