

Ghibli R-15

3-15 kg Tostatrice commerciale

Trattandosi di una tostatrice di alta gamma, **Ghibli R-15** è in grado di assicurare un funzionamento affidabile e risultati **uniformi ed eccellenti negli anni.**

La tostatrice da caffè di serie commerciale Ghibli R-15 è stata progettata per offrire la tecnologia più innovativa a chi sa apprezzarla e si merita il meglio. Ghibli R-15 è molto più di un "cilindro che ruota sul fuoco". Fedeli alla nostra continua aspirazione all'eccellenza, abbiamo progettato Ghibli R-15 utilizzando, dall'inizio alla fine, il più avanzato software di design il che ci ha consentito di ottimizzarne le principali caratteristiche.

Abbiamo ottimizzato i seguenti parametri fondamentali:

/ Caratterizzazione termodinamica avanzata.

/ Alloggio tamburo robusto e preciso, in grado di garantire la rotazione "in linea" del tamburo per sempre

/ Tamburo proporzionato per assicurare un rapporto ottimale tra conduzione e convezione di calore.

/ Miscelazione interna al tamburo per una perfetta tostatura dei chicchi di caffè, conduzione del calore tra il metallo e chicchi migliorata, separazione della pellicola e trasferimento immediato dei chicchi tostati dal tamburo all'unità di raffreddamento.

/ Ottima propagazione del calore, grazie ad una ricercata camera di combustione in ceramica ottimamente collocata a ridosso del tamburo e in grado di diffondere il calore in maniera uniforme all'interno dello stesso, al contrario delle configurazioni comuni, in cui il calore viene indotto direttamente all'interno del tamburo e indirizzato in un punto preciso diverso a seconda del momento.



Software di gestione del ciclo di tostatura unico

Ghibli R-15 è dotata di un software di gestione del ciclo di tostatura, sviluppato in esclusiva da Coffee-Tech Engineering, che consente all'utente finale di definire e programmare innumerevoli cicli di tostatura personalizzati che possono poi essere utilizzati e ripetuti nel tempo, con la massima precisione e semplicemente registrando le curve di calore desiderate.

Una nuova generazione di tamburi da tostatura

Un lungo ed estenuante impegno in ricerca e progettazione ci ha portato alla realizzazione di tre diversi modelli di tamburo per la serie Ghibli:

Tamburo Ghibli Standard

Questo tamburo in acciaio dolce è stato progettato per favorire nella tostatura un variegato spettro aromatico e livelli elevati di zucchero. Il risultato è una torrefazione eccellente con qualsiasi metodo, anche per le miscele da espresso.

Tamburo Ghibli a infrarossi

Tamburo progettato per ottenere un sapore più deciso e con un maggiore contenuto di zuccheri caramellati, imbattibile nella riduzione dei tempi di tostatura. E' costituito di due strati di acciaio dolce perforati, che garantiscono un maggiore attrito dei chicchi di caffè sulla superficie, e consente inoltre una miscelazione ottimizzata e una maggiore superficie di contatto tra i chicchi e la fonte di calore. La radiazione a infrarossi raggiunge i chicchi di caffè attraverso i fori.

Tamburo Ghibli termodinamico

Si tratta in assoluto del tamburo più innovativo disponibile oggi sul mercato. Realizzato con due strati di acciaio dolce e uno strato intermedio di rame puro, è caratterizzato da un assorbimento e da una conduzione di calore senza pari. A differenza dei tamburi tradizionali, in cui la tostatura avviene per contatto diretto e limitato dei chicchi di caffè con il tamburo, il tamburo Ghibli termodinamico utilizza un metodo unico di conduzione ottimizzata che aumenta la superficie di contatto tra il caffè crudo e il tamburo. Il calore è generato attraverso lo strato di rame che crea una distanza di 1,4 mm tra la fonte di calore e il caffè, annullando qualsiasi possibilità di creare bruciature sui chicchi. Questo tamburo è l'ideale per ottenere un lotto uniforme di chicchi perfetti.

Sistema di riscaldamento pulito, efficace e sicuro

Tutta la serie Ghibli di Coffee-Tech Engineering è dotata dei bruciatori turbo a gas più efficienti. Si tratta di una fonte di calore che unisce la massima efficacia nella combustione del gas ad un'emissione minima di monossido di carbonio. Un sistema sicuro, economico e stabile che ha caratteristiche uniche per il controllo e la regolazione, come spiegato in dettaglio nel nostro manuale di istruzioni.

Dettagli a tutto tondo

Noi di Coffee-Tech Engineering prestiamo una speciale attenzione ai dettagli meno ovvi quali, tra l'altro, la struttura compatta ed efficiente della tostatrice, il tempo di raffreddamento del lotto, il tempo di svuotamento del tamburo, la dimensione della lente d'ispezione e della bocca del tamburo, la lente di ispezione aggiuntiva della tramoggia di carico. A fine ciclo di tostatura, in pochi secondi, l'intero lotto è inviato all'unità di raffreddamento. L'unità di raffreddamento esterna è fabbricata interamente in acciaio inossidabile con pale rotanti, realizzate in materiale specifico per alimenti, che muovono i

chicchi di caffè sulla superficie forata di raffreddamento e, combinate all'azione di un potente soffiatore, consentono di raffreddare ciascun lotto in meno di quattro minuti. L'effetto di tutte queste accortezze, spesso poco evidenti, è tangibile nel risultato in tazza. Alla Coffee-Tech Engineering testiamo in laboratorio qualsiasi nuova impostazione e modifica per essere sicuri di aver raggiunto lo scopo per cui è stata adottata. La perfetta tecnologia della tostatrice consente di ottenere tramite il ciclo di torrefazione i massimi livelli di zucchero, oli essenziali ed un ampio spettro aromatico, tutto ciò senza bruciare la parte legnosa dei chicchi di caffè.

Sistema di tostatura perfetto

E' provato che una buona qualità della conduzione di calore è il metodo migliore per ottenere un risultato ricco nella tazzina e in questo ci distinguiamo da tutti gli altri costruttori. Dato che la conduzione presenta criticità spesso irrisolte, sono molti i produttori che l'hanno abbandonata a favore della convezione mentre alla Coffee-Tech Engineering abbiamo scelto di investire nella ricerca per risolverne le criticità e, grazie a questo, siamo orgogliosi e in grado di lanciare sul mercato una tostatrice che è il simbolo dei nostri valori e delle nostre conoscenze nel campo della torrefazione. Ghibli R-15 funziona in continuo, permettendo di tostare fino a 60 kg di caffè crudo all'ora, mentre il raffreddamento avviene al di fuori del tamburo. Ghibli R-15 è semplice da utilizzare, ergonomica, silenziosa, compatta e sicura. Ciascuna funzione è dotata di un motore individuale fornito di protezione termica propria.

La progettazione di Ghibli R-15 mostra altissimi livelli di perizia tecnica che sono il risultato della progettazione CAD e dell'uso di materiali di alta qualità, componenti e meccanismi assemblati e completati da artigiani appassionati che lavorano alla Coffee Tech Engineering.

Ghibli R-15 è disponibile in varie versioni con riscaldamento a metano, GPL o riscaldamento tradizionale a legna o carbone per venire incontro alle preferenze del cliente. Trattandosi di una tostatrice di alta gamma, Ghibli R-15 è in grado di assicurare un funzionamento affidabile e risultati uniformi ed eccellenti negli anni.

Caratteristiche tecniche

Capacità:

3-15 kg

Ciclo di tostatura:

11-17 minuti \pm fino a 4 lotti all'ora

Caratteristiche elettriche:

50/60 Hz. 2500 W 230V monofase/380 V trifase

Metodo di riscaldamento:

Gas: GPL / metano (40k-116k BTU/h)

Altre versioni disponibili:

Riscaldamento tradizionale a legna/carbone

Smaltimento pellicola:

Vasca pellicole ciclonica con soffiatore booster per una torrefazione pulita

Funzionamento tamburo:

Motoriduttore a presa diretta per uso intensivo (heavy duty) da 1/2 hp (controllo digitale velocità tamburo incluso)

Raffreddamento:

Motoriduttore a presa diretta per uso intensivo (heavy duty) da 1/3 hp

Soffiatore di raffreddamento:

Potente soffiatore di raffreddamento, tempo di raffreddamento circa 1-2 minuti

Ventilazione del tamburo:

Soffiatore singolo da 1/3 di cavallo vapore con controllo digitale velocità variabile incluso

Cuscinetti:

Quattro cuscinetti principali, due cuscinetti a secco (anteriore e posteriore) di precisione assoluta per centrare il tamburo e due cuscinetti autoallineanti ad alta temperatura. Meccanismo micrometrico di allineamento del tamburo

Telaio:

Metallo lavorato di massima precisione, materiale e metalli della massima qualità, acciaio galvanizzato e acciaio inossidabile

Sistema di sicurezza:

Scarico tamburo di sicurezza

Ingombro (in cm):

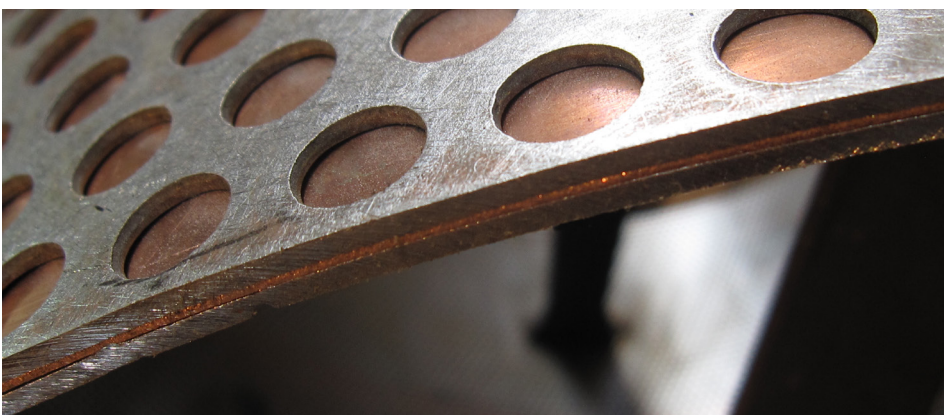
100 (l) X 155(p) X 180 (h) Cm
39(l) X 61(p) X 71(h) pollici (senza ciclone)

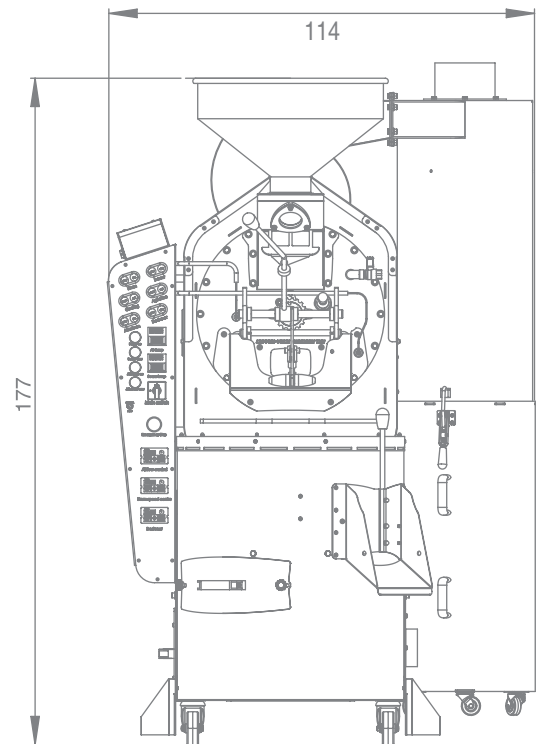
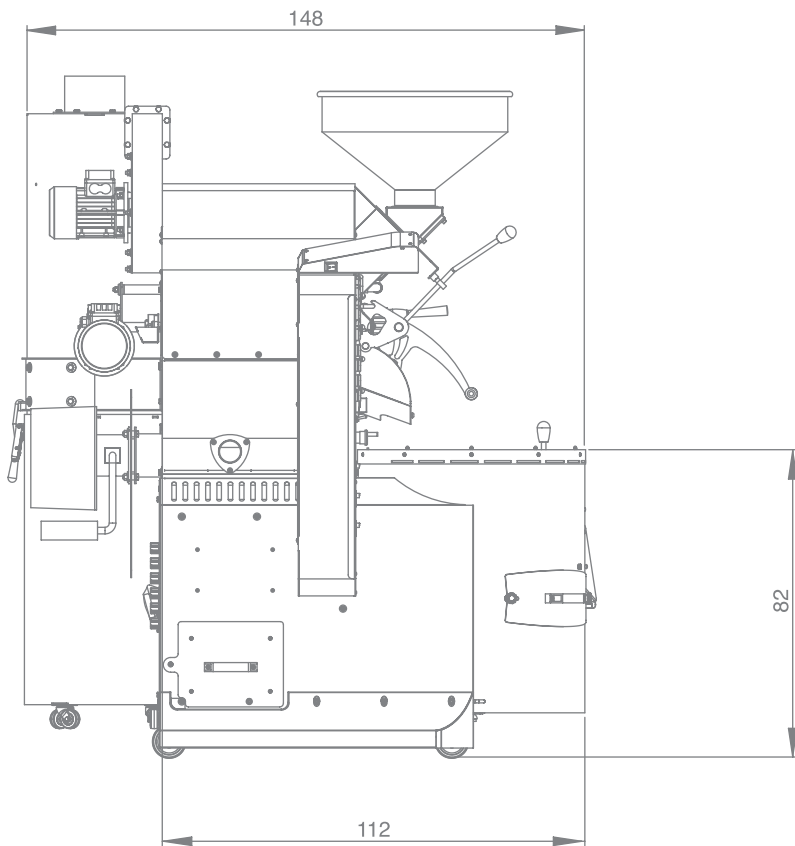
Peso:

400 kg (882 lb)



Pannello di controllo





Tecnologia di riscaldamento



Conduzione



Convezione



Fiamma Indiretta

Funzioni di Controllo



Controllo Velocità
Tamburo



Controllo Velocità
Soffiatore



Registrazione
Dati Tostatura

Optional



Senza Fumo



Prodotto Verde



Tamburo
a Infrarossi



Tamburo
Termodinamico



Piena
Modulazione

Metodi di tostatura



Tostatura
a Tamburo

Caratteristiche generali



Basso Consumo
di Energia



Spegnimento
Interno al Tamburo



Temp.
Multipunto



Camera in
Ceramica



Basse Emissioni
di Ossido di Azoto