

FZ-94

Torréfacteur de laboratoire
de 100 g à 2.4 kg

Le torréfacteur
pro-lab **FZ-94**
a été conçu
pour les maîtres
torréfacteurs.
C'est le
torréfacteur le
plus avancé de
son genre.

Notre ambition d'être leader du marché avec une technologie innovante et des idées à l'avant-garde nous impose de suivre attentivement les nouvelles tendances du monde du café. Dans le domaine des petits torréfacteurs de laboratoire, la recherche nous a démontré que les demandes du marché ont évolué sans toutefois se traduire en une application convaincante. Nous en avons conclu que les torréfacteurs de laboratoire disponibles sur le marché ont une capacité trop réduite, sont trop coûteux pour la plupart des opérateurs et ont des fonctions trop élémentaires. Vu la grande variété de la demande en matière de « cafés gourmets », avec l'extension des gammes de production, aujourd'hui la nécessité de produire des petits lots est devenue fondamentale pour la plupart des marchés.

De même, la production, quasi quotidienne, de petites quantités d'échantillons reste un aspect essentiel de la méthode de torréfaction traditionnelle. Ces deux

opérations doivent et peuvent être effectuées par une seule machine, avec l'avantage supplémentaire de préparer les échantillons avec la même machine que celle qui est utilisée pour la torréfaction des lots de production.

De nos jours, les types de café se sont considérablement diversifiés du point de vue de leurs spécifications (calibre, densité, forme) par rapport à l'époque où la majeure partie des qualités disponibles sur le marché étaient représentées par le café commercial. Ce changement a mis en évidence les lacunes des machines classiques, qui ne permettent pas les contrôles exigés aujourd'hui et présentent des configurations du tambour et de chauffage obsolètes et inadéquates. Le torréfacteur de laboratoire FZ-94 a été conçu en pensant aux professionnels et représente tout simplement la machine la plus performante du monde pour ce type d'application. Il s'agit d'un torréfacteur unique qui permet de contrôler tout le processus de torréfaction, tout en conservant une simplicité d'utilisation extrême.



Encombrement réduit, design séduisant et capacités de torréfaction incroyables pour le traitement de petites quantités. FZ-94 a été conçu pour le traitement de lots de 100 g à 2,4 kg et permet, aussi bien aux torréfacteurs expérimentés qu'aux simples amateurs de café, d'essayer toutes les variations possibles dans le processus de torréfaction.

FZ-94 utilise des méthodes exclusives de torréfaction (rayonnement par infrarouge, conduction et convection) effectuées simultanément à l'intérieur du même tambour. De plus, chaque utilisateur peut effectuer les réglages, même les plus précis, grâce au contrôle de vitesse du tambour et du souffleur de ventilation du tambour. Trois puissantes résistances électriques à réglage individuel produisent une chaleur propre, stable et constante permettant d'éviter les inconvénients typiques des vieux systèmes à gaz. Le réglage individuel pour chaque résistance garantit une large gamme de chaleur appropriée à toute sorte de grain et de quantité à torréfier.

La régulation de la température est assurée par trois sondes numériques et par des contrôleurs PID situés :

- dans le tambour où les résistances peuvent être activées/désactivées.
- sur les émissions de la machine pour contrôler la température de l'air.
- sur les grains, pour vérifier leur température à tout moment.

Le torréfacteur de laboratoire FZ-94 permet d'explorer l'éventail complet de possibilités de la torréfaction professionnelle comme jamais auparavant. Son extrême souplesse permet d'observer et d'étudier certains aspects comme les différents équilibres entre conduction et rayonnement. Il est possible également de vérifier l'effet de la variation de vitesse du tambour - plus la rotation du tambour est lente et plus les grains resteront en contact avec le métal, plus elle est rapide et plus les grains resteront « en l'air » en créant un cycle de torréfaction à rayons infrarouges et conduction. En combinant ce cycle avec les différentes vitesses du souffleur d'air ou bien avec le déplacement vers le haut ou le bas des résistances suivant les stades, il est possible d'obtenir des résultats exceptionnels. De plus, FZ-94 peut être complété par un logiciel de gestion pour augmenter les capacités d'enregistrement des données et de mémorisation de nombreuses informations.

Le torréfacteur de laboratoire FZ-94 présente les mêmes caractéristiques professionnelles que les torréfacteurs commerciaux et utilise des composants industriels haut de gamme pour garantir une torréfaction appropriée et fiable dans le temps. FZ-94 a un fonctionnement entièrement manuel pour tous ceux qui désirent devenir de véritables maîtres torréfacteurs, ou bien automatique à travers la gestion d'un logiciel pour un cycle plus simplifié.

FZ-94 présente un groupe de refroidissement extérieur extrêmement performant pour assurer une torréfaction constante. Le système de refroidissement dispose d'une cuve à paillettes séparée pour garantir le plus haut degré de propreté des opérations.

FZ-94 est équipé d'un souffleur extérieur de ventilation du tambour pour usage intensif (heavy-duty) avec contrôle de vitesse. Les conduits de la machine, le souffleur du tambour et le cyclone peuvent être entièrement démontés grâce à des « écrous papillons » permettant d'effectuer un nettoyage sans outils supplémentaires. Le nettoyage - un aspect fondamental des torréfacteurs - devient extrêmement simple.



Panneau de commande



Large pyrex lens for easy monitoring, beans temp probe

Caractéristiques Techniques

Capacité:

0,1 - 2,4 kg (0,2 - 5,3 lb) de café vert

Cycle de torréfaction:

16-18 minutes par lot (après préchauffage)

Conformité aux caractéristiques de qualité et sécurité:

CE, RoHS, CEM

Capacité de torréfaction:

~8 kg/heure

Fonctionnement:

Fonctionnement manuel individuel de chaque résistance électrique ; variateurs de fréquence pour le contrôle du rapport de convection (souffleur d'air) et de la vitesse du tambour

Caractéristiques électriques:

220-240 V 50/60 Hz 3300 W monophasés

Moteur tambour:

1/8 HP AC, pour usage intensif (heavy-duty)

Méthode de chauffage:

Électrique; résistances électriques à infrarouges en métal pour hautes températures (3x1000 W)

Refroidissement:

Groupe extérieur amovible en aluminium perforé pour l'absorption et la transformation immédiate de la chaleur, avec de puissants souffleurs centrifuges

Contrôle qualité du cycle:

Grand hublot en Pyrex®, échantillonneur et trois indicateurs de température séparés (grains, tambour et air d'échappement) pour un contrôle rigoureux du cycle de torréfaction. Enregistreur des données de torréfaction

Sécurité:

Système de vidage sécurisé du tambour

Cuve à paillettes:

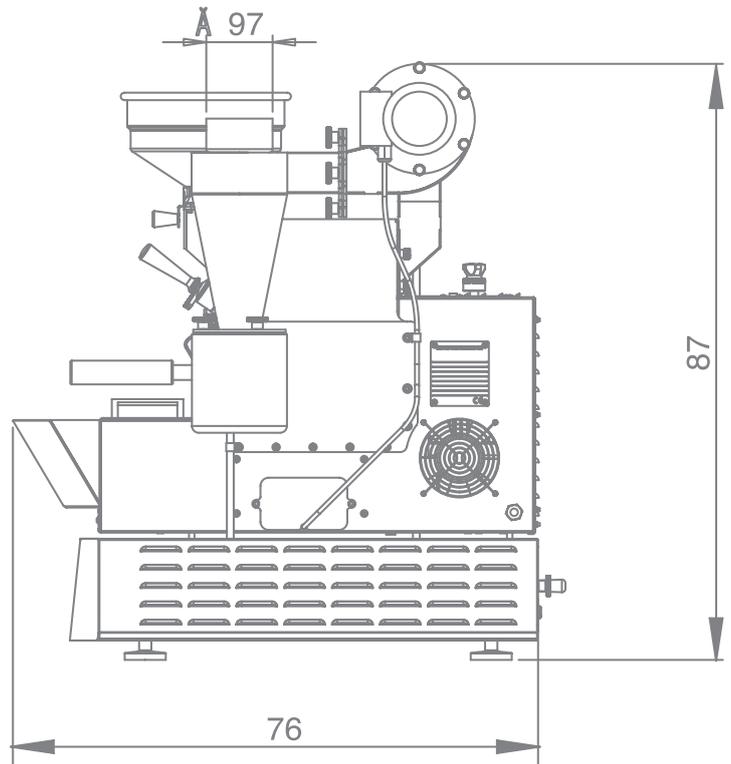
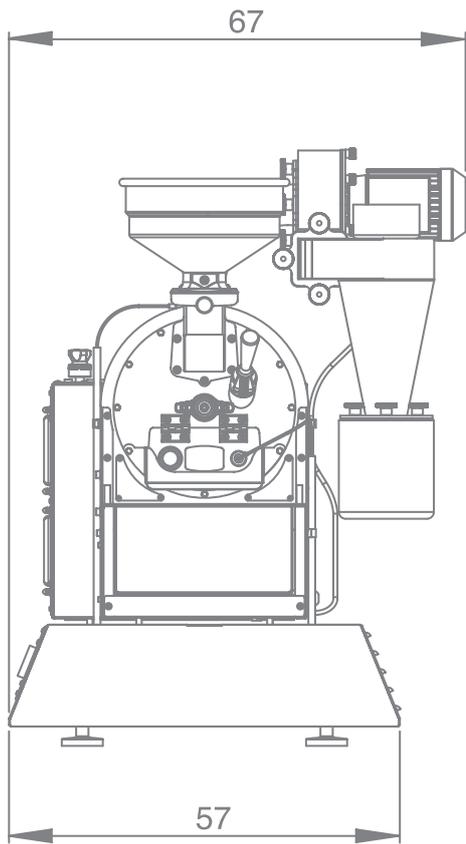
De type cyclonique pour torréfaction et collecteur de paillettes à piégeage supplémentaire pour le refroidissement

Dimensions:

66(l) x 77(p) x 88(h)

Poids:

65 kg



Technologie de Chauffage



Conduction



Thermosiphon



Tambour à infrarouges

Caractéristiques de commande



Contrôle Vitesse Tambour



Contrôle Vitesse Souffleur



RDL

Options



Sans Émission de Fumées



Produit Vert

Méthodes de Torréfaction



Torréfaction en Tambour

Caractéristiques Générales



Aucun Entretien Nécessaire



Faible Consommation D'énergie



Infrarouges



Sonde Température Multipoint