

FZ-94

Профессиональный лабораторный
ростер на 100 г – 2,4 кг

Профессиональный лабораторный ростер FZ-94 был спроектирован с учетом опыта мастеров обжарки кофе. Это самый передовой ростер в своем классе.

Наши амбиции возглавлять рынок с передовыми технологиями и смелыми идеями заставляют нас внимательно следить за тенденциями в мире кофе. Наше исследование лабораторных ростеров небольшого размера помогло нам осознать, что требования рынка изменились, и ни одна модель им не соответствует. Современные лабораторные ростеры слишком малы по емкости, слишком дороги для большинства кофеен и обладают слишком лимитированными функциями. Сегодня мастера обжарки требуют большей гибкости пропускной способности. Действительно, по мере расширения ассортимента продукции и растущего разнообразия запросов, возникающих на рынке специализированного кофе, для мелкосерийного производства кофе увеличенная пропускная способность теперь жизненно необходима.

По сравнению с временами, когда большая часть имеющегося кофе была коммерческого сорта, типы кофе на рынке теперь сильно отличаются

друг от друга и варьируют по своим характеристикам (размеру, плотности, форме). Из-за этих изменений, вчерашним аппаратам не хватает функций управления, а также они имеют устаревшие конфигурации барабанов обжарки.

Профессиональный лабораторный ростер FZ-94 спроектирован с учетом опыта мастеров обжарки. Это самый передовой ростер в своем классе. Этот уникальный аппарат гарантирует полный контроль процесса обжарки, имея при этом малый вес и будучи удобным в эксплуатации. Он может похвастаться потрясающим дизайном и отличным качеством обжарки для всего диапазона пропускной способности – от 100 г до 2,4 кг. FZ-94 позволяет мастерам обжарки и истинным поклонникам кофе приобретать опыт и экспериментировать с самым широким спектром переменных в обжарке кофе.



FZ-94 использует уникальные методы обжига: инфракрасное излучение, проводимость и конвекцию. Одновременно и в одном барабане. С регулированием скорости как барабана, так и вентилятора внутри барабана, возможно использовать самые точные настройки. Три мощных и индивидуально контролируемых электрических источника тепла подают чистое, стабильное, постоянное тепло и освобождают пользователей от неудобства примитивных и непоследовательных газовых нагревателей. Индивидуальный контроль каждого из трех нагревательных элементов позволяет использовать широкий диапазон тепла для любого типа и количества зерен. Контроль температуры производится с помощью трех отдельных цифровых датчиков и ПИД-контроллеров:

- / В барабане, где нагреватели активируются и деактивируются.
- / В выхлопной системе аппарата для контроля температуры воздуха.
- / В самих зернах, в любой момент читая их температуру.

Использование всего спектра возможностей обжарочных аппаратов никогда не было таким же доступным, как в случае с профессиональным лабораторным ростером FZ-94. Огромная гибкость этой модели позволяет использовать такие параметры, как баланс между проводимостью и излучением. Вы также сможете поэкспериментировать со скоростью барабана – чем медленнее барабан поворачивается, тем больший контакт зерна получают с металлом; чем быстрее барабан вращается, тем больше времени зерна проводят «в воздухе». При этом обжиг обеспечивается инфракрасным излучением и воздействием конвекции. Комбинирование этого процесса с переменной скоростью воздушного потока и настройкой нагревательных элементов на разных этапах позволяет получать ошеломляющий диапазон результатов. Кроме того, FZ-94 можно использовать с нашим программным обеспечением для управления обжаривания для ПК, которое поможет вам собирать данные и вести лог обжарки.

Ростер FZ-94 имеет те же профессиональные характеристики, что и наши коммерческие модели. Этот аппарат собирается с высококачественных компонентов промышленного класса, обеспечивая надежную обжарку в течение многих лет. FZ-94 – полностью ручной ростер для тех, кто стремится стать настоящими мастером обжарки, но для более автоматизированного процесса эта модель также может быть связана с программным обеспечением для компьютера.

FZ-94 имеет высокоэффективную внешнюю систему охлаждения для непрерывного обжаривания. Эта система оснащена отдельным сборщиком шелухи, обеспечивающим максимально оптимизированную работу.

FZ-94 оснащен внешним мощным воздушным вентилятором в барабане с регулированием скорости. Все компоненты аппарата, включая барабанный вентилятор и циклонный уловитель, можно полностью демонтировать, используя металлические барашковые гайки, что

позволяет производить эффективную очистку без специальных инструментов. Очистка – имеющая решающее значение для производительности ростера – никогда не была проще.



Панель управления



Большое пайрексовое окно для легкого контроля, датчик температуры зерен

Технические характеристики

Емкость:

0,1–2,4 кг зеленого кофе

Обжарочный цикл:

16–18 мин для полной партии (после предварительного разогрева)

Объем производства:

~8 кг/ч

Метод работы:

Индивидуальное ручное управление нагревательных элементов; цифровые преобразователи частоты для регулирования коэффициента конвекции (подачи воздуха) и скорости вращения барабана

Электрические характеристики:

220–240 В, 50/60 Гц, 3300 Вт, одна фаза

Мотор барабана:

1/8 л.с., переменный ток, тяжёлый режим работы

Метод подачи тепла:

Электрический; специально изготовленные высокотемпературные металлические инфракрасные нагревательные элементы (3 по 1000 Вт)

Охлаждение:

Внешняя система, съёмная алюминиевая перфорированная чаша для немедленного поглощения и преобразования тепла; с высокопроизводительным центробежным вентилятором

Контроль качества процесса:

Большое пайрексное окно, пробоотборщик, три отдельных дисплея температуры (зерна, барабан и отработанный воздух) для детального контроля за процессом обжаривания, запись данных обжарщика

Извлечение отходов:

Циклонный уловитель для обжарки и дополнительные сборщики для охлаждения

Безопасность:

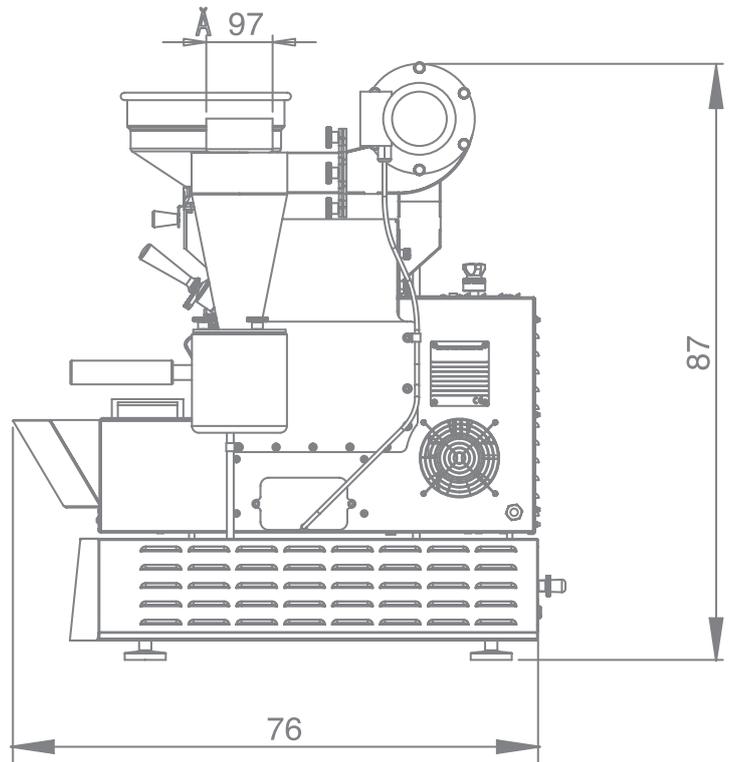
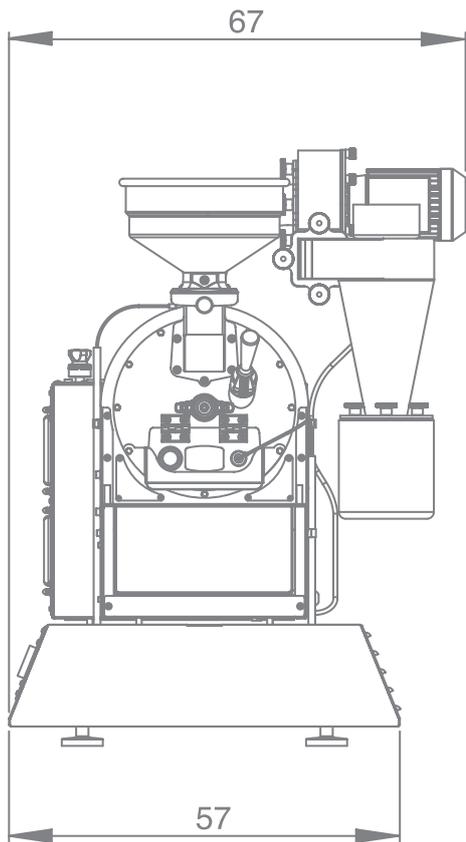
Предохранитель для разгрузки барабана

Размеры:

66(ш) на 77(д) на 88(в) см

Вес:

65 кг



Подача Тепла



Тепло-проводность



Конвекция



Инфракрасный Барабан

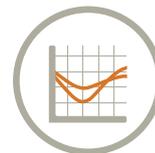
Функции управления



Управление Скоростью Барабана



Управление Скоростью Вентилятора



RDL

По желанию



Без Дыма



Зеленый Продукт

Метод Обжарки



Обжарка в Барабане

Основные Функции



Не требует Обслуживания



Низкое Энерго-потребление



Инфракрасный



Многоточечная Температура