

Avirnaki

Torréfaction en magasin sans émission de fumées

Coffee-Tech Engineering Ltd. a le plaisir de présenter Avirnaki (air propre en hébreu), le tout premier système d'abattement des fumées pour la torréfaction en magasin. Une machine révolutionnaire qui permet à quiconque de torréfier le café à l'intérieur de son établissement. Avec Avirnaki, vous n'aurez plus besoin de canalisations et installations coûteuses et complexes pour la ventilation et vous ne devrez plus vous occuper de régler et calibrer des systèmes lourds et obsolètes. Avirnaki permet aux torréfacteurs de se concentrer sur la chose la plus importante : la torréfaction.

À partir d'aujourd'hui, la torréfaction en magasin devient une opération simple, sûre et abordable. Avirnaki est un système écologique de captage des fumées. La machine absorbe les fumées de torréfaction et convertit les substances toxiques en particules solides qui sont piégées à l'intérieur de compartiments lavables et amovibles. Les résidus solides restent ainsi séparés du cycle

de torréfaction et le résultat est de l'air purifié et propre. Le système permet également de réduire la température des gaz d'échappement de 70 %.

Avirnaki est un appareil électrique caractérisé par une très faible consommation électrique et une grande simplicité d'entretien. Un flux d'air réglé électriquement assure toujours les meilleures performances, dans toutes les circonstances, durant tout le processus de torréfaction.

Les dispositifs et les conduits de ventilation demandent un nettoyage et un entretien périodiques et sont souvent à l'origine de résultats de torréfaction peu satisfaisants liés à une ventilation insuffisante et comportent également un plus haut risque d'incendie. Avirnaki élimine tous ces problèmes. L'entretien est simple et peut être entièrement géré par l'utilisateur final. Il suffit d'eau de robinet et de produits d'entretien écologiques et le tour est joué.

Avirnaki est adapté à l'utilisation à l'intérieur de magasins de vente au détail, supermarchés, centres commerciaux et autres lieux où il existe une demande de café frais. Avirnaki atteint le maximum des performances quand il est associé aux machines Coffee Tech Engineering pour la torréfaction en magasin

et laboratoire mais il peut être utilisé avec n'importe quel torréfacteur de comptoir.

Coffee-Tech Engineering

Coffee-Tech Engineering Ltd. est spécialisée dans la fabrication de torréfacteurs professionnels et de torréfacteurs pour usage domestique et commercial. Fondée par des experts véritables amateurs de café, des techniciens et des designers compétents, elle réunit la tradition, l'expérience dans la torréfaction artisanale et la technologie la plus innovante pour créer les meilleurs torréfacteurs disponibles sur le marché.



Aucun Entretien Nécessaire



Filtre Multiusages



Produit Vert



Sans Émission de Fumées



Faible Consommation D'énergie

Caractéristiques Techniques

Matériaux:

Structure 100% en métal

Conformité aux caractéristiques de qualité et sécurité:

CE, EMC

Caractéristiques électriques:

220-240 V 50/60 Hz 500 W
monophasés

Température en sortie:

40° c

Dimensions(cm):

42(l) X 72(p) X 91(h) cm (17"(l) X
28"(p) X 36"(h))

Poids:

70 kg (154 lb)

