

Ghibli R-15

Torréfacteur commerciale 15 kg

Torréfacteur haut de gamme, le **Ghibli R-15** assurera un fonctionnement fiable et des résultats de qualité constant pour de nombreuses années à venir.

Ghibli R15, le torréfacteur de la ligne commerciale, a été conçu pour offrir une technologie de pointe à tous ceux qui savent apprécier la qualité et méritent ce qu'il y a de mieux.

Ghibli R15 est beaucoup plus qu'un simple « tambour tournant sur le feu ». Fidèles à notre recherche continue de l'excellence, Ghibli R15 a été créé en utilisant du début à la fin les logiciels de CFAO les plus performants.

Cela nous a permis d'optimiser les paramètres essentiels tels que:

- Caractérisation thermodynamique avancée
- Logement du tambour robuste et précis, en mesure de garantir la rotation constante du tambour dans l'axe
- Tambour proportionné pour assurer un rapport optimal entre conduction et convection de chaleur
- Mélange à l'intérieur du tambour pour une torréfaction parfaite des grains de

café, meilleure conduction de la chaleur entre le métal et les grains, séparation des paillettes et transfert immédiat des grains grillés du tambour vers le groupe de refroidissement.

- Excellente propagation de la chaleur, grâce à une chambre de combustion performante en céramique, placée de manière idéale enveloppant le tambour et en mesure de diffuser la chaleur de manière uniforme à l'intérieur de celui-ci, contrairement aux configurations courantes où la chaleur est envoyée directement contre le tambour et vers un point précis, changeant à chaque fois.

Logiciel pour une torréfaction unique

Pour assurer une torréfaction unique, Ghibli R15 se sert d'un logiciel conçu exclusivement par Coffee-Tech Engineering permettant aux utilisateurs de définir à l'avance et de programmer des cycles de torréfaction personnalisés. Il suffit de régler les courbes de chauffage souhaitées pour appliquer une série infinie de cycles avec une précision parfaite.



Une nouvelle génération de tambours de torréfaction

Un long travail de recherche et conception nous a conduits à la réalisation de trois modèles de tambour différents pour la série Ghibli:

Tambour Ghibli Standard

Ce tambour solide en acier doux a été conçu pour offrir une large gamme d'arômes et de hauts niveaux de sucre à chaque torréfaction. Le résultat est une torréfaction parfaite quel que soit le cycle choisi, y compris pour les mélanges pour expresso.

Tambour Ghibli à infrarouges

Ce tambour a été conçu pour conférer un goût plus intense et une quantité plus élevée de sucres caramélisés, et il est sans rival pour la rapidité de torréfaction. Il est constitué de deux couches d'acier doux perforé, qui garantissent un meilleur contact des grains avec la surface ; il permet également un mélange optimisé et une plus grande surface de contact entre les grains et la source de chaleur. Le rayonnement à infrarouges atteint les grains de café à travers les trous.

Tambour Ghibli Thermodynamique

Il figure parmi les tambours les plus avancés actuellement disponibles sur le marché. Il présente un niveau extrêmement élevé d'absorption et conduction thermique grâce à ses deux couches réalisées en acier doux avec au milieu une couche de cuivre pur. Contrairement aux tambours standard où la torréfaction est effectuée à travers un contact direct et limité entre les grains et le tambour, le tambour Ghibli thermodynamique dispose d'une méthode unique de conduction avancée qui augmente la surface de contact entre les grains et le tambour. La

chaleur est générée à travers la couche de cuivre créant une distance de 1,4 mm entre la source de chaleur et les grains pour éviter toute marque de brûlure des grains. Ce tambour est l'idéal pour obtenir un lot uniforme de grains parfaits.

Système de chauffage propre, efficace et sûr

Toute la série Ghibli de Coffee-Tech dispose d'un puissant brûleur turbo à gaz. Il s'agit d'une source de chaleur qui associe le maximum d'efficacité dans la combustion du gaz à une émission de monoxyde de carbone très basse. Un système sûr, économique et stable ayant des caractéristiques uniques pour le contrôle et le réglage, comme nous l'expliquons en détail dans notre mode d'emploi.

Un ensemble complet de fonctionnalités

Coffee-Tech Engineering accorde une attention aux moindres détails : la structure compacte et solide du torréfacteur, le temps de refroidissement du lot, le temps de vidage du tambour, la dimension du hublot de contrôle et de la porte du tambour et un hublot supplémentaire dans la trémie des grains verts. Une fois le cycle terminé, tout le lot torréfié est envoyé au groupe de refroidissement en quelques secondes. Le groupe de refroidissement extérieur est réalisé en acier 100 % inoxydable avec des pales rotatives réalisées dans un matériau agréé pour usage alimentaire pour un brassage optimal des grains dans le groupe de refroidissement perforé. Un puissant souffleur permet de refroidir un lot entier en moins de quatre minutes. Les fonctionnalités décrites ci-dessus sont souvent ignorées alors qu'elles sont très importantes pour la qualité du produit fini. Chez Coffee-Tech Engineering, nous testons en laboratoire n'importe quel nouveau réglage et modification pour être sûrs d'avoir atteint le but ayant motivé son adoption.

Le cycle de torréfaction peut atteindre d'excellents niveaux en sucre, huiles aromatiques et une vaste gamme d'arômes grâce à la technologie de pointe de notre machine. Il est possible de conserver toutes les vertus du café sans brûler les substances ligneuses des grains.

Un système de torréfaction parfait

Il est prouvé qu'une bonne qualité de conduction de chaleur est la meilleure méthode pour obtenir un excellent résultat dans la tasse, et c'est ce qui nous différencie des autres producteurs. La plupart des producteurs préfèrent le système par convection car celui par conduction est compliqué et présente plusieurs problèmes souvent non résolus. Chez Coffee-Tech Engineering, nous avons décidé d'investir dans une recherche ambitieuse focalisée à la solution de ces questions. De fait, nous sommes fiers d'offrir une machine qui concrétise toutes nos convictions et notre savoir-faire dans la torréfaction du café. Ghibli R15 fonctionne en continu, en permettant de torréfier jusqu'à 60 kg de café vert à l'heure, tandis que le refroidissement s'effectue à l'extérieur du tambour. Ghibli R15 est facile à utiliser, ergonomique, silencieux, compact et sûr. Chaque fonction dispose d'un moteur individuel et d'une protection thermique.

Nous sommes fiers de Ghibli R15, un résultat de haute qualité artisanale. La conception de Ghibli R15 fait preuve de très hauts niveaux d'expertise technique obtenus grâce aux procédés CAO, et à l'emploi de matériaux de haute qualité, de composants et de mécanismes assemblés et complétés par les artisans passionnés qui travaillent chez Coffee Tech Engineering.

Ghibli R15 est disponible en différentes versions avec alimentation à gaz, GPL ou à chauffage traditionnel au bois ou au charbon selon les goûts de chaque client. Ghibli R15 est un torréfacteur haut de gamme et peut ainsi garantir un fonctionnement fiable avec de remarquables résultats dans le temps.

Caractéristiques Techniques

Batch Capacity:

3-15 kg

Capacité:

3-15 kg (6,6-33 lb)

Conformité aux caractéristiques de qualité et sécurité:

CE, RoHS, CEM

Cycle de torréfaction:

11-17 minutes \pm jusqu'à 4 lots/heure

Caractéristiques électriques:

50/60 Hz 2500 W 230V monophasés/ 380V triphasés

Méthode de chauffage:

GPL/gaz naturel (40 k - 116 kBTU/h)

Disponible également avec:

Chauffage traditionnel au bois/charbon

Évacuation paillettes:

Cuve à paillettes de type cyclonique pour une torréfaction et des émissions plus propres

Fonctionnement tambour:

Motoréducteur individuel à prise directe pour usage intensif (heavy duty) 1/2 hp (avec contrôle numérique de la vitesse du tambour incorporé)

Refroidissement:

Motoréducteur individuel à prise directe pour usage intensif (heavy duty) 1/3 hp

Souffleur de refroidissement:

Puissant souffleur de refroidissement, temps de refroidissement environ 1-2 minutes

Ventilation tambour:

Souffleur individuel pour hautes températures de 1500 tr/min (avec contrôle numérique de la vitesse de soufflage incorporé)

Roulements à billes:

Roulements à auto-alignement pour hautes températures

Châssis:

Charpente en métal de haute précision, haute qualité des matériaux et des outils, acier galvanisé, acier au carbone et inoxydable

Dimensions (en cm):

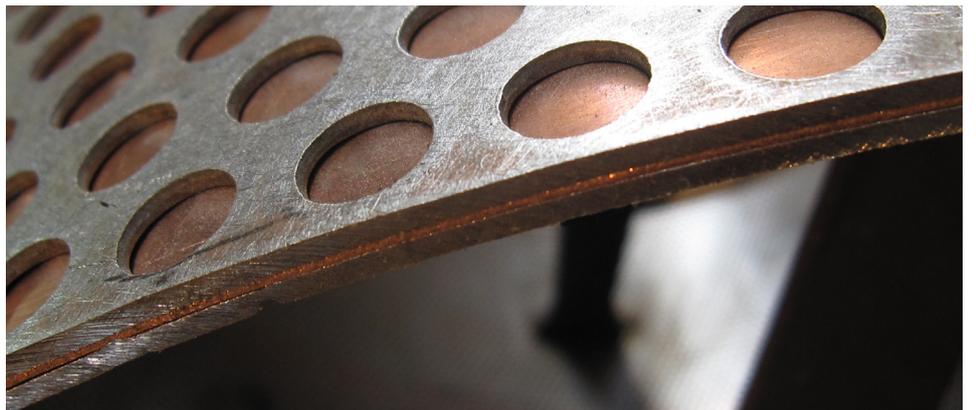
114 (l) x 148(p) x 180 (h) (Avec cyclone)

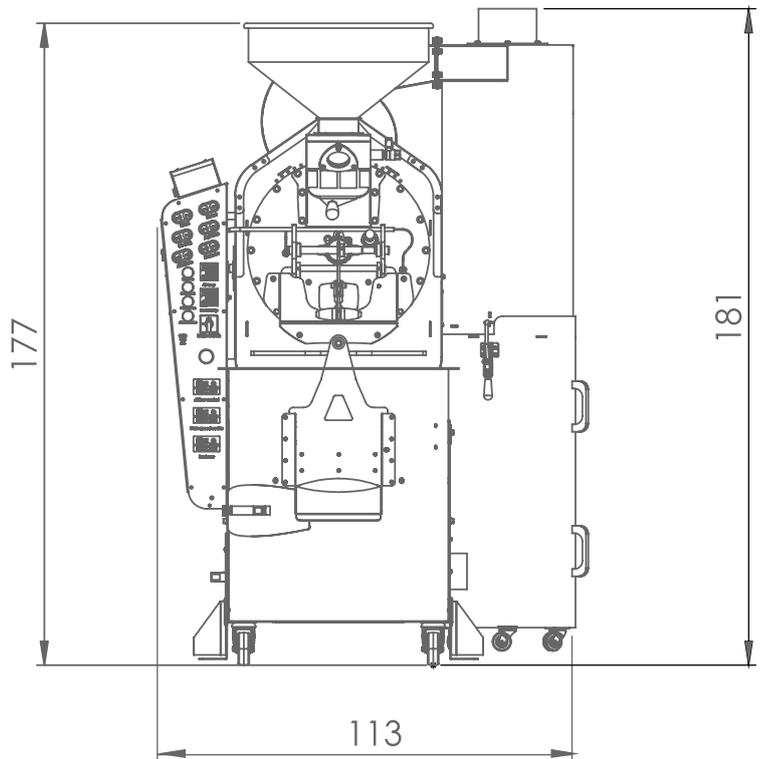
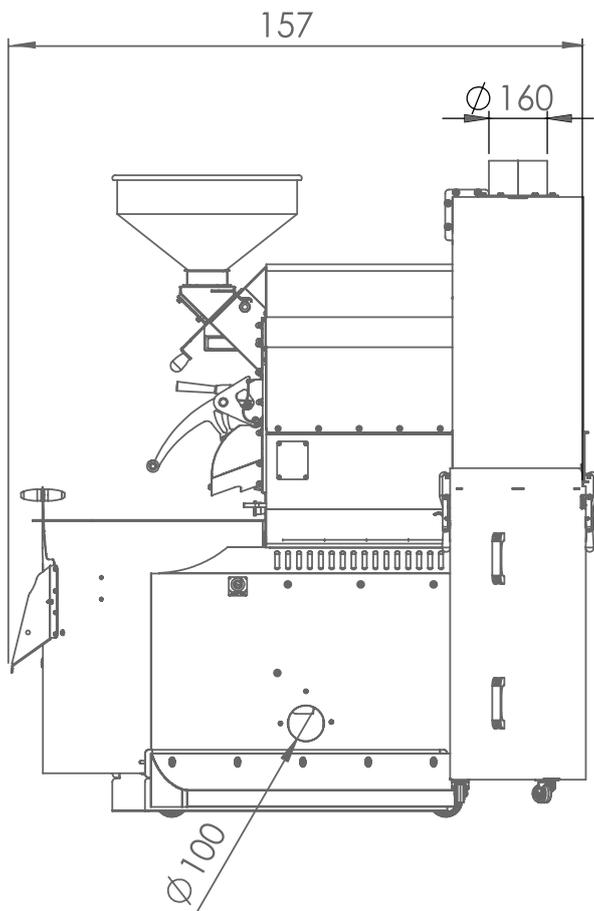
Poids:

Machine: 400 kg



Panneau de commande





Technologie de Chauffage



Conduction



Convection



Chaleur Indirecte

Caractéristiques de commande



Contrôle Vitesse Tambour



Contrôle Vitesse Souffleur



RDL

Options



Régulation Complète



Sans Émission de Fumées



Tambour Thermodynamique



Tambour à infrarouges



Produit Vert



Torréfaction en Tambour

Méthodes de Torréfaction

Caractéristiques Générales



Chambres en Céramique



Sonde Température Multipoint



Protection Intégrée Contre l'incendie



Faible Consommation D'énergie



Taux NOx bas