

Ghibli R-60

60 kg Gewerblicher Kaffeeröster

Der gewerbliche
Ghibli R-60
Kaffeeröster
wurde entwickelt,
um denjenigen
die neueste
Technologie
zu bieten, **die
Qualität zu
schätzen wissen.**

Der Ghibli R-60 ist nicht einer von vielen gewerblichen Trommelröstern. Unser Streben nach Perfektion ermöglicht die beste Qualität an Röstkaffee und der vollen Aromavielfalt in gewerblichen Mengen, Loyalität gegenüber dem unermesslichen Streben nach Exzellenz gewährleistet, dass unser Röster einen Kaffee von Boutique-Qualität und der vollen Aromapalette in gewerblichen Mengen herstellt, was gewerbliche Standardkonfigurationen bisher nicht erreichen konnten.

Präzisionsausführung

Mithilfe moderner Designsoftware wurde jedes Bauteil des Ghibli R-60 mit höchster Sorgfalt entworfen, um jeden Phase des Röstverfahrens zu optimieren. Dank intensiver Forschung und sorgfältiger Aufmerksamkeit zum Detail, bietet der Ghibli R-60:

/Fortschrittliche thermodynamische Charakterisierung.

/Präzisionstrommelgehäuse, das ein reibungsloses Drehen der Trommel gewährleistet, in robuster Ausführung, die den Belastungen viele Jahre standhält.

/Genau Proportionen beim Trommeldesign zur Erreichung eines optimalen Verhältnisses zwischen Wärmeleitung und Konvektionswärme.

/Trommelinterne wirbelnde Paddel für perfektes Wenden der Bohnen, bessere Wärmeleitung zwischen Metall und Bohnen, Häutchenabschneidung und die sofortige Weiterleitung der Bohnen von der Trommel in den Kühlbereich.

Perfekte Wärmeverteilung

Wir haben intensive Untersuchungen an geschlossenen keramischen Brennkammern durchgeführt. Die Keramik, die die Trommel des Ghibli R-60 umgibt, gewährleistet dass die Wärmeverteilung jederzeit gleichmäßig ist und keine kalte Luft in die Trommel eindringen kann. Dies stellt eine deutliche Verbesserung zur herkömmlichen Bauweise von selbstaspirierenden Brennern dar, bei welchen die Hitze direkt an einen bestimmten Punkt direkt an der Trommel abgegeben wird.



Sauberer, sicheres und effizientes Heizsystem

Die gesamte Ghibli-Linie von Coffee-Tech verfügt über einen hocheffizienten Turbogasbrenner. Dieser spezielle Röster ist mit einem zweistufigen zwei modulierten Brenner ausgestattet, dessen Vielzahl an Einstellungen die Beibehaltung konstanter Wärme ermöglichen. Diese saubere Wärmequelle sorgt für maximale Gasverbrennungseffizienz bei minimaler Kohlenmonoxidemission. Sicher, wirtschaftlich und stabil, bietet er viele Parameter zur Kontrolle und Kalibrierung, die in unserer Bedienungsanleitung ausführlich beschrieben sind.

Umfassende Reihe von Funktionen

Bei Coffee-Tech Engineering achten wir besonders auf die weniger offensichtlichen Details, wie die kompakte, effiziente Struktur des Rösters, Chargen-Kühlzeit, Trommelentleerungszeit, die Größe der überwachenden Kontrollfenster und der Trommeltür, eine zusätzliche Linse im Behälter für grüne Kaffeebohnen und mehr. Am Ende des Zyklus wird die gesamte geröstete Charge in Sekundenschnelle an die Kühleinheit weitergeleitet. Diese Eigenschaften werden oft ignoriert, aber ihre Auswirkungen sind im fertig gebrühten Kaffee bemerkbar. Bei Coffee-Tech Engineering werden alle Einstellungen und Modifikationen in unserem Labor getestet, um sicherzustellen, dass wir den besten Kaffee bieten.

[Optional] Röstsoftware

Neben dem Ghibli R-60 bieten wir Ihnen eine speziell von der Coffee-Tech Engineering entwickelte, speziell verwaltete Röstsoftware an, die den Röstprozess komplett automatisiert. Die Software ermöglicht dem Benutzer die Vorbestimmung und Programmierung persönlicher Röstprofile. Durch

Aufzeichnen der erwünschten Heizkurven kann jederzeit eine endlose Anzahl von Röstprofilen mit höchster Genauigkeit angewendet werden.

Die Software analysiert die Innentemperatur an drei verschiedenen Punkten und verwaltet gleichzeitig den modulierenden Zweistufenbrenner. Darüber hinaus steuert die Software auch die Trommeldrehzahl und den Luftstrom innerhalb der Trommel, was eine vollständige Kontrolle über den gesamten Prozess ermöglicht.

Pneumatischer Aufzug für grüne Bohnen:

Diese Maschine verfügt über eine pneumatische Befüllung zum einfachen Laden grüner Bohnen. Sie kann durch die Röstsoftware oder manuell über die Systemsteuerung gesteuert werden.

Pneumatische Türbetätigung:

Alle Türen am Ghibli R-60 verfügen über eine pneumatische Betätigung, unterstützt durch Luftkolben und Elektroventile und können halbautomatisch von der Systemsteuerung oder automatisch von der Software bedient werden.

Systemsteuerung:

Der Ghibli R-60 verfügt über eine für den Betrieb und die einfache Wartung ergonomisch gestaltete eigenständige Systemsteuerung. Die Systemsteuerung verfügt über einen Notausschalter, Leuchtmelder Kontrolllampen für den Brenner und Nachbrenner, einen USB-Port für den Computeranschluss, einzelne Schalter für alle elektrischen und pneumatischen Funktionen der Maschine, einschließlich optionaler Funktionen wie den Entsteiner mit seinem individuellen Frequenzumrichter zusammen mit allen anderen erwähnten optionalen Merkmalen. Alle elektrischen Steuerungskomponenten und Motorschutz sind in diesem Gerät installiert. Dies ermöglicht eine sehr einfache Instandhaltung und Wartung ohne die Notwendigkeit, die Maschine selbst öffnen

zu müssen. Im Falle eines Ausfalls kann die Systemsteuerung separat zur Reparatur oder zum Austausch ausgeliefert werden.

Zyklon-Silberhäutchen-sammler:

Diese Maschine wird mit einem schweren Messgerät, massiven verzinktem, ackiertem Silberhäutchen-sammler, geliefert, welcher auseinandergenommen und gereinigt werden kann. Die Reinigung ist bei allen gewerblichen Röstern, eine mühsame, aber notwendige Prozedur, die wir sicher und einfach gestalten.

[Optional] Silberhäutchen-Pressvorrichtung:

Bei der gewerblichen Ghibli-Linie können Sie für Ihren Zyklon eine Pressvorrichtung bestellen. Dies wird Ihre Silberhäutchen in kleine Kapseln verpacken, die Sie einfach wegwerfen oder für die Beheizung oder zu landwirtschaftlichen Zwecken wiederverwenden können.

Kühlaggregat: Köhlsieb:

Die Ghibli-Linie ist mit einem Kühlaggregat aus Edelstahl, einem großen Siebgewebe, das keine Reinigung erfordert, Teflon-Rührwerk und einem speziellen Hochleistungskühlgebläse ausgestattet. Das Kühlaggregat verfügt auch über eine große Reinigungstür und pneumatische Entleerungsöffnung - alle aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und als Handschutz abgedeckt.

Eine neue Generation von Rösttrommeln

Ein umfangreicher Forschungs- und Entwicklungsprozess führte zu vier unverwechselbaren, maßgeschneiderten Trommelmodellen für die Ghibli-Linie, die alle überragend bei der Herstellung von Kaffee für verschiedene Geschmäcker sind:

Ghibli Standardtrommel

Diese solide Trommel aus Normalstahl wurde für die Produktion eines aromatischen und hohen Zuckergehalts während der Röstung zu produzieren. Das Ergebnis ist eine hervorragende Röstung für die meisten Stilrichtungen, einschließlich für Mischungen, die für Espresso geröstet wurden.

Ghibli Infrarottrommel

Zwei getrennte Schichten aus gelochtem Normalstahl gewährleisten zum einen eine verbesserte Griffigkeit zwischen der Oberfläche und den Bohnen, des Weiteren schafft das hoch entwickelte Wenden der Bohnen eine größere Kontaktfläche zwischen den Bohnen und der Wärmequelle. Über die Perforationen werden die Bohnen zudem Infrarotstrahlung ausgesetzt.

Die erhöhte Infrarotstrahlung dieser Trommel behandelt die Oberfläche der Bohne und schafft eine Glasur auf der Oberfläche der Bohne, indem sie diese mit karamellisiertem Zucker umhüllt. Dies hat einen erheblichen Einfluss auf die Haltbarkeit und das aromatische Profil, wobei die Bohnen einzelner Herkunft hervorgehoben werden, besonders beim Rösten von Bohnen für Filterkaffee.

Diese Trommel wurde entworfen, um einen stärkeren Geschmack mit höherem Gehalt von karamellisiertem Zucker zu erzeugen und zeichnet sich durch schnellere Röstzeiten aus. Der hohe Gehalt an karamellisiertem Zucker sorgt beim Kaffee auch für eine dunkelbraune, bläuliche Farbe.

Ghibli Thermodynamische Trommel

Dies ist die fortschrittlichste Trommel in der heutigen Branche. Gebaut aus zwei Schichten von Baustahl mit einer Mittelschicht aus reinem Kupfer, hat die Trommel extrem hohe thermische Absorptions- und Leitfähigkeitseigenschaften.

In Standardtrommeln erfolgt die Röstung durch direkten, begrenzten Kontakt zwischen den Bohnen und der Trommel. Die Ghibli Thermodynamische Trommel erzielt eine raffinierte Methode der Leitung über eine

breitere Kontaktfläche zwischen Bohnen und Trommel.

Die Hitze wird in der ersten Stahlschicht erzeugt und dann auf die Kupferschicht übertragen, die die Hitze von einem 1,4-mm-Spalt auf die Bohnen reflektiert, die sich auf der inneren perforierten Stahlschicht befinden, wodurch jegliches Risiko von Brandflecken beseitigt wird. Dies erzeugt eine hervorragende, gleichmäßig geröstete Bohnen.

Im Gegensatz zu der Infrarottrommel eignet sich diese Trommel am besten für die Herstellung von hochwertigen Espressomischungen, vollmundig und einem sehr runden, milden Geschmack. Diese Trommel erzeugt einen gelb-rötlichen Kaffee, mit der Farbe bedeutet die Menge an Zucker und Öl der Kaffee enthält.

Ghibli Wirbeltrommel

Die Vortex-Konfiguration der Trommel ermöglicht es der Luft in einem 45° Winkel mit einer hohen Geschwindigkeit von vier Kanäle eingeben. Dadurch entsteht eine einzigartige Luftzirkulation, wobei Luft in einer spiralförmigen Bewegung in die Trommel durch den Kaffee bewegt wird.

Diese Konfiguration verwendet weniger Luft in einer kontrollierteren und effizienteren Weise. Dies stellt eine Verbesserung gegenüber der üblicherweise verwendeten perforierten Rückwand dar, die einen ineffizienten, unkontrollierten Luftstrom über den Bohnen erzeugt. Weniger Luft bedeutet weniger Gasverbrauch und mehr Aromen, Öl und Zucker werden in den gerösteten Bohnen gehalten. Diese Trommel erzeugt spürbare Verbesserungen in der Qualität der gerösteten Bohnen, mit sauberer, gleichmäßiger Farbe und Fleckglanzlackierung. Die Farbe und das Aussehen der Bohne sind ein deutlicher Hinweis auf den Öl-, Zucker- und Karamellgehalt.

Das perfekte Röstsysteem

Das Erreichen eines hohes Maß an Kontaktwärme erwies sich als die beste Methode für die Herstellung einer aromatischer Tasse, und dies unterscheidet uns von anderen Herstellern. Wärmeleitung. Deren Umsetzung ist nicht Einfach und stellt eine grosse Herausforderung dar, viele haben es zugunsten konvektiver Hitze aufgegeben. Bei Coffee-Tech Engineering haben wir uns entschlossen, in umfangreiche Untersuchungen zu investieren, um diese Probleme zu lösen.

Dabei sind wir stolz darauf, eine Maschine anzubieten, die unsere Überzeugungen und das Verständnis von Kaffeerösten wirklich widerspiegelt.

Der Ghibli R-60 ist mit individuellen Frequenzumrichtern ausgestattet, um die Motordrehzahl in allen wichtigen Funktionen wie der Trommeldrehung, dem Luftstromgebläse der Trommel und dem Entsteiner zu steuern.

Diese Funktionen helfen bei der Erreichung besserer Ergebnisse in jedem gegebenen Zustand, einschließlich verschiedene Röstarten und Variationen in verschiedenen Bohnen.

Der Ghibli R-60 röstet kontinuierlich, während die Kühlung außerhalb der Trommel stattfindet, so dass es möglich ist, bis zu 135 kg Bohnen pro Stunde zu rösten. Der Ghibli R-60 ist benutzerfreundlich, ergonomisch, ruhig und sicher. Jede Funktion hat einen individuellen Motor- und Hitzeschutz.

Wir sind stolz auf die Ghibli R-60 Konstruktion und High-End-Handwerkskunst. Dies ist ein Ergebnis der 3D-CAD-Konstruktion und der Einsatz hochwertiger Materialien, Komponenten und präzise Fertigungswerkzeuge, die von den leidenschaftlichen Handwerkern von Coffee-Tech Engineering zusammengestellt und ergänzt wurden.

Unsere Software simuliert eine lange Liste von Tests vor der Produktion; Von Stresstests, Wärmedispersierung und Lastverteilung.

Technische Details

Chargenkapazität:

20-60 kg

Röstzyklus:

17 Minuten \pm 3 Chargen pro Stunde

Elektrische Spezifikationen:

50/60 Hz. 2500 W 380V 3 Phasen

Heizungsart:

Gas: LPG / Erdgas (15.5-50 Mcal/h)
zwei Einzelbrenner

Heizungsart:

Gas: LPG / Erdgas (15.5-50 Mcal/h)
zwei Einzelbrenner

Spreu Evakuierung:

Cyclone Typ Spreu Kollektor
Spreu Verdichtung Gerät ist
optional

Trommelbetrieb:

Direktantrieb individueller
Schwerlastgetriebemotor 1,5
PS mit Frequenzumrichter für
Drehzahlregelung

Kühlung:

Direktantrieb individueller
Schwerlastgetriebemotor 1,5 PS.

Kühlgebläse:

Hochleistungs-3-PS-Kühlgebläse,
Abkühlzeit beträgt ca. 3-4 Minuten.
Volumax Druckluftespritzung in
Kühlwanne

Trommelentlüftung:

Hochwärme individuelles Gebläse,
1 PS mit Frequenzumrichter für
Drehzahlregelung

Lager:

Zwei (F&R) Hochpräzisions-
Gleitlager zum Zentrieren und
zwei (F&R) selbstjustierende,
eingefettete Lager für
hohe Temperaturen.
Vorderes Nasslager für die
Trommelausrichtung mit
Feingewinde und Spezialschlüssel.
Die Maschine ist mit einer
geeigneten Schmierpumpe und
einem Kilogramm
Hochtemperaturfett ausgestattet.
Mikrometrischer Trommelausri-
chtungsmechanismus

Türöffnungen:

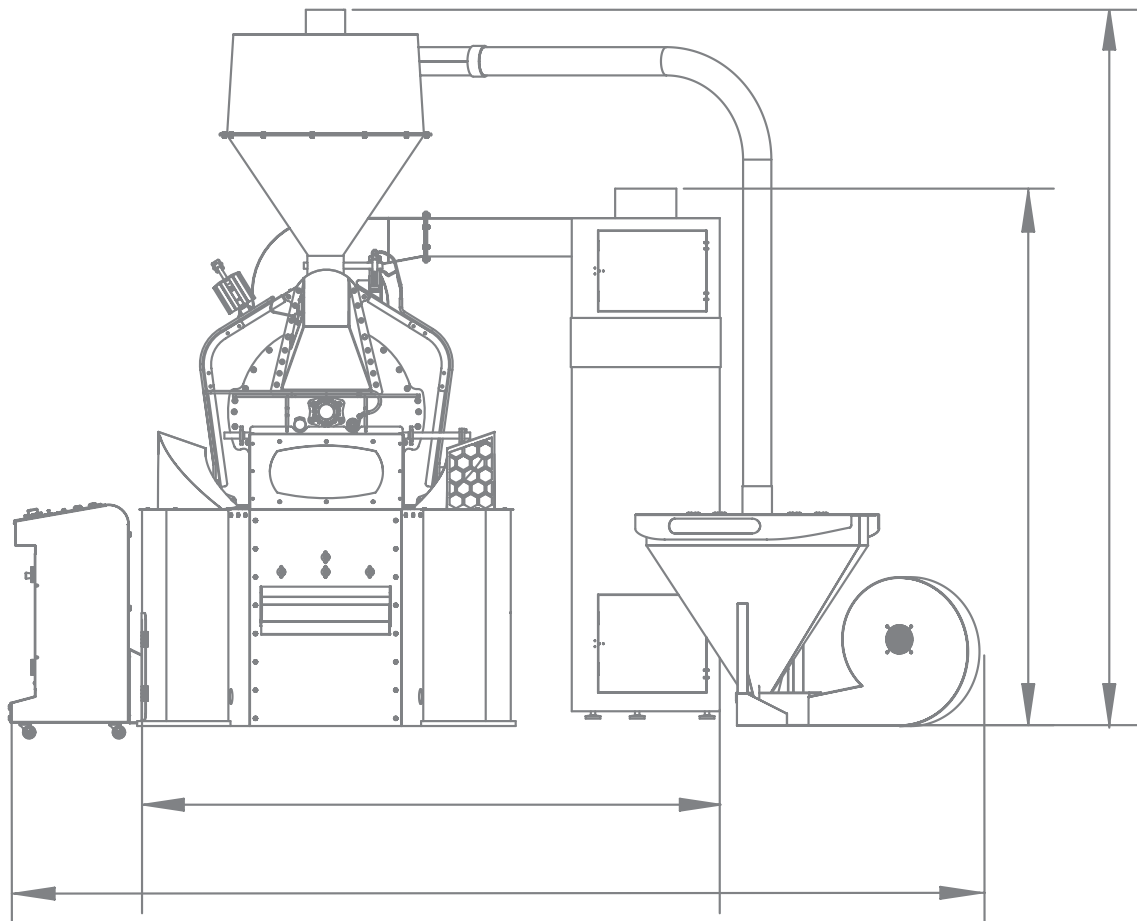
Alle Türöffnungen der Maschine
werden durch Pneumatikkolben
betätigt und per Software oder
manuell von der Systemsteuerung
gesteuert

Gehäuse:

Vollpräzise Metallarbeiten,
hochwertige Materialien und
Hardware, verzinkter Stahl,
Kohlenstoffstahl und Edelstahl.
Trommelgehäuse Frontplatte SS
geschirmte Lebensdauer gute
Sichtbarkeit

Auch erhältlich:

Traditionelle Holz-/
Kohleheizungskonvertierung/
Automatische Software



Beheizungstechnologie



Konduktion



Konvektion



Indirekte Flamme

Control Features



Trommelgeschwindigkeit
kontrolle



Gebläse-
drehzahlregelung



RDL

Optional



Rauchfrei



Thermodynamische
Rösttrommel



Infrarot
Trommel



Vollaussteuerung



Umweltfreundliches
Produkt



Volumax
Kühlung



Wirbeltrommel

Allgemeine Funktionen



Geringer
Energieverbrauch



Notlöschen
in Trommel



Keramik
Brennkammer



Mehrpunkt
Temperatur



Low NOx

Röstmethode



Trommelröstung