

Solar

Torréfacteur automatique de comptoir de 2 kg

Imaginez de pouvoir bénéficier, tous les jours, des services d'un maître torréfacteur dans votre établissement...
Ce n'est plus un rêve.
Avec Solar il devient réalité !

Des années d'expérience et des investissements continus en recherche et développement ont donné naissance à Solar : le torréfacteur de comptoir le plus avancé du monde. Un torréfacteur entièrement automatique pouvant torréfier 2 kg de café vert simplement en appuyant sur un bouton.

La technologie utilisée est extrêmement innovante ; grâce au contrôle informatisé et à sa conception à l'avant-garde, Solar ne demande aucun entretien.

Pensant à l'utilisateur final, nous avons conçu Solar sans nécessité d'interventions de maintenance complexes et, par conséquent, sans services coûteux pour l'utilisateur. Solar est construit pour un fonctionnement intensif et pour durer dans le temps, grâce à des procédures de nettoyage et d'utilisation extrêmement simples.

Tous les composants nécessitant un nettoyage périodique sont fixés avec des boulons saillants démontables à la main de manière simple et rapide.

Cycle de torréfaction simple et automatique

Solar utilise un contrôle à double température extrêmement précis. Cette caractéristique, associée au logiciel de gestion de torréfaction intégré permet de modifier le cycle de torréfaction.

La combinaison de deux méthodes de torréfaction du torréfacteur Solar, à convection d'air chaud et par conduction de chaleur dans le tambour rotatif, permet d'obtenir le maximum de toutes les méthodes de torréfaction. C'est le seul torréfacteur de comptoir au monde qui utilise la pression positive de la convection en « poussant » l'air chaud dans la chambre de torréfaction, contrairement aux modèles traditionnels qui utilisent la pression négative de la convection en « aspirant » l'air chaud entre les grains de café. La différence se voit dans la tasse.



La conduction et la diffusion de la chaleur de quatre manières différentes permet le « traitement thermique » de chaque grain au cours du processus de torréfaction, quelle que soit sa dimension, la densité et le taux d'humidité. Solar est la seule machine en mesure de torréfier les mélanges de cafés verts en obtenant la qualité maximum et en vous permettant de créer votre mélange personnalisé en un seul lot, y compris en cas de mélanges complexes.

La surface du tambour Solar est perforée et non pas lisse, ce qui a pour effet d'augmenter l'adhérence des grains sur la paroi et d'améliorer par conséquent la torréfaction. De cette manière, la surface du grain en contact avec le tambour est plus grande et on obtient un meilleur traitement thermique que dans le cas des torréfacteurs à tambour lisse. La structure que nous avons choisie représente la méthode la plus efficace et intelligente pour la torréfaction d'un élément problématique, comme l'est le grain de café, du fait de la variété de typologies, dimensions, taux d'humidité et caractéristiques spécifiques existantes. La nouvelle technologie que nous mettons maintenant à votre disposition élimine les problèmes typiques des torréfacteurs traditionnels : les brûlures causées par une conduction de chaleur excessive ou les taches mates dues à une chaleur de convection trop élevée seront vite un lointain souvenir.

Solar parvient à extraire le maximum des substances du café sans abîmer la partie ligneuse du grain et, de plus, il évite la dispersion de l'arôme du café à l'intérieur de la machine.

Ses caractéristiques de torréfaction automatique, utilisant une technologie unique, respectent le processus de torréfaction naturelle et permettent d'obtenir une précision et une efficacité sans pareilles dans le traitement de chaque lot.

Les fonctions qui font l'originalité de cet appareil sont toutes intégrées à la machine et ne sont pas des accessoires proposés en option. C'est la raison pour laquelle quiconque peut torréfier le café en obtenant toujours et dans tous les cas les meilleurs résultats, sans fatigue et sans avoir besoin d'acquérir des compétences de haut niveau. Le choix d'un cycle de torréfaction différent s'effectue simplement en appuyant sur un bouton

et il est possible de créer un nombre infini de cycles personnalisés. Le logiciel de gestion de la torréfaction présent dans Solar les enregistre et les répète avec précision à tout moment, en garantissant une courbe d'optimisation constante et des niveaux de qualité sans précédents.

Réduction des fumées très efficace

Dans le cycle de torréfaction de Solar la quantité de fumées est réduite de manière significative, sans devoir recourir à l'emploi de filtres qui ont tendance à se saturer et à se dégrader. Le système de séparation des paillettes de Solar est efficace à 100 %. Associé au système révolutionnaire d'abattement des fumées Avirnaki - Coffee Tech Engineering, Solar ne demande aucune ventilation supplémentaire et n'émet pratiquement pas de fumées.

Design robuste et compact

Solar est caractérisé par des composants de très haute qualité, un robuste châssis en acier et d'excellentes caractéristiques de construction. Solar a été conçu et fabriqué pour vous accompagner de longues années et assurer de nombreux cycles de torréfaction. Non seulement vous serez libérés de la contrainte de la maintenance préventive, des fumées de torréfaction, de la programmation et des fonctions complexes mais de plus, l'encombrement limité de Solar vous permettra de l'utiliser dans des espaces restreints.

Avec Solar, la torréfaction du café est à la portée de tous sans avoir besoin de réinventer la roue à chaque fois. Le torréfacteur de comptoir Solar est commercialisé dans le monde entier et a été adopté par les cafés à la mode et des revendeurs de café professionnels pour ses qualités d'appareil à l'avant-garde. Le torréfacteur automatique est la seule solution pour torréfier le café dans votre établissement avec une grande efficacité en termes de temps et d'effort, pour un résultat de très haute qualité.

Solar est la seule machine présente sur le marché entièrement conçue en pensant aux besoins d'une maison de torréfaction. Le projet a été élaboré en effet en partant de l'analyse des demandes du marché, des restrictions et des défis technologiques encore sans solution. Les idées et la technologie que nous avons utilisées pour sa réalisation, font de Solar la solution la plus adaptée aux exigences d'une vaste gamme de clients : des débutants qui s'initient à la torréfaction, aux artisans torréfacteurs raffinés, des revendeurs de café les plus achemandés aux plus grandes chaînes, jusqu'aux producteurs qui souhaitent ajouter à leur ligne principale une machine pour une production limitée, Solar se révèle toujours comme le meilleur choix.



Panneau de commande

Caractéristiques Techniques

Matériaux:

Structure 100% en métal

Conformité aux caractéristiques de qualité et sécurité:

CE, RoHS, CEM

Niveau de bruit:

Extrêmement silencieux

Capacité:

2 kg de café vert (4,4 lb)

Cycle de torréfaction:

16-18 minutes pour 2 kg (capacité maximum)

Caractéristiques électriques:

220 V 240/60 Hz 3300 W monophasés

Moteur:

Motoréducteur 1/8 hp, Ac à entraînement direct pour usage intensif (heavy duty)

Source de chaleur:

Électrique, résistance à infrarouge en métal pour hautes températures (3x1000 W)

Méthode de chauffage:

Rayonnement à infrarouge, convection à air, conduction, recyclage de chaleur

Méthode de torréfaction:

Tambour rotatif avec lit fluidisé

Refroidissement:

Refroidissement en tambour et unité de refroidissement extérieure

Contrôle qualité cycle:

Grand hublot pyrex pour un contrôle simple et rapide du processus de torréfaction en cours. Double contrôle numérique de température permettant de définir la gamme de température

Type de cuve collectrice pour paillettes:

Séparateur à force centrifuge efficace à 100 %. Structure robuste en acier soudé et munis de boulons saillants pour un démontage rapide et un nettoyage approfondi

Aspiration:

À un seul conduit, diamètre standard 4". Le système d'aspiration est muni de boulons saillants pour un démontage rapide et un nettoyage approfondi

Entretien:

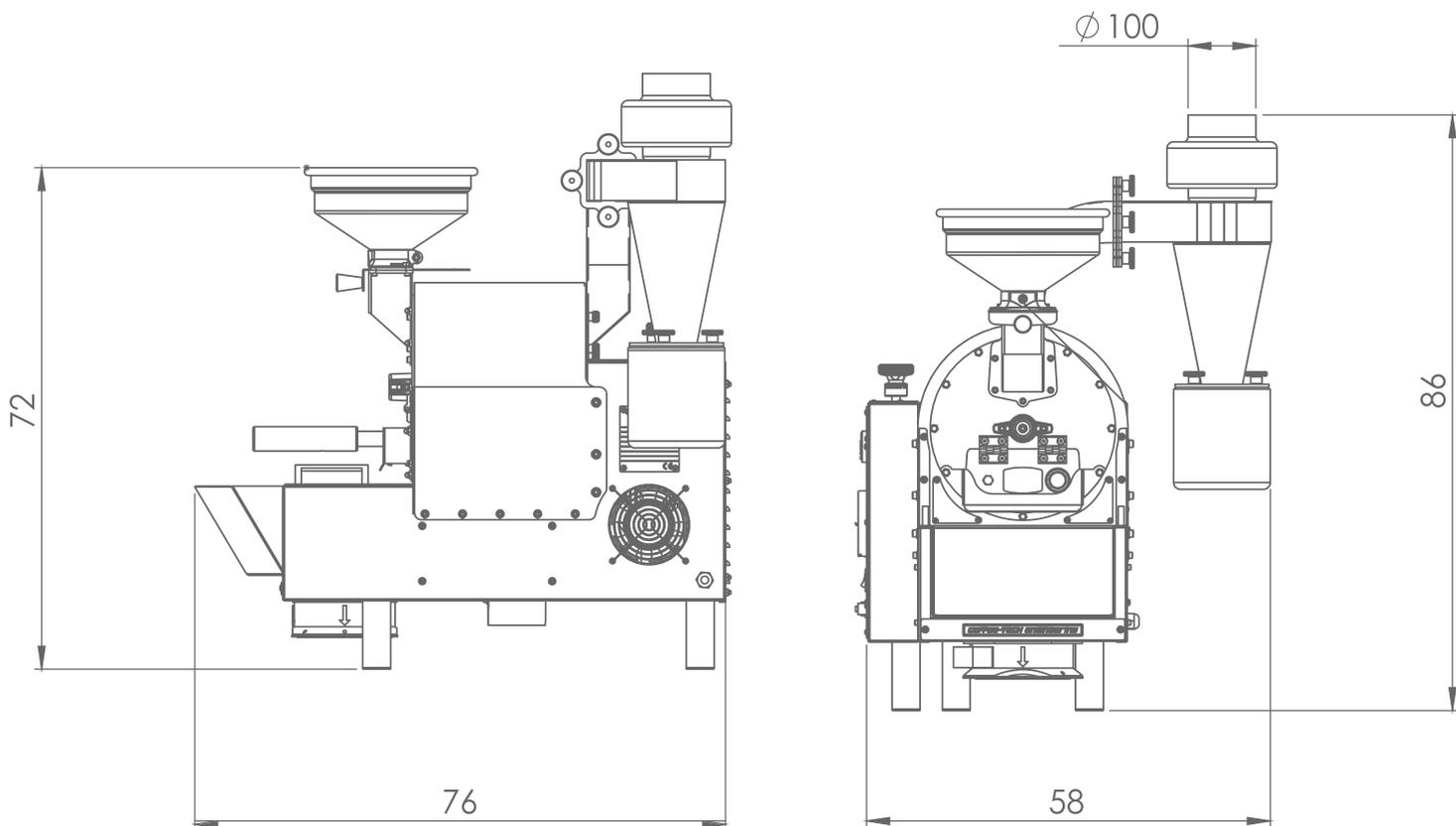
Il suffit de vider et de nettoyer régulièrement la cuve collectrice de paillettes et le conduit d'évacuation. Le souffleur de paillettes ne nécessite aucun nettoyage

Dimensions (en cm):

57 (L) x 76 (P) x 73 (H)

Poids:

41 kg (90.4 lb)



Technologie de Chauffage



Conduction



Thermosiphon



Convection



Tambour à infrarouges

Options



Sans Émission de Fumées



Produit Vert

Méthodes de Torréfaction



Torréfaction à lit Fluidisé



Torréfaction en Tambour

Caractéristiques Générales



Aucun Entretien Nécessaire



Faible Consommation D'énergie



Infrarouges



Automatique