

Solar

2 kg automatic shop roaster

Stellen Sie sich vor,
Sie könnten einen
Profi anstellen,
um täglich in Ihrem
Café frischen
Kaffee zu rösten...
Ab sofort ist das
kein Traum mehr!
Mit dem **Solar-**
Röster ist das
möglich!

Viele Jahre lange Erfahrung und kontinuierliche Investitionen in Forschung und Entwicklung brachten den Solar zur Welt - den fortschrittlichsten Ladenröster der Welt: Ein vollautomatischer Röster, welcher per Knopfdruck 2 kg Kaffee röstet. Der Solar-Röster präsentiert einige technologischen Neuerungen; dank der computerbasierten Kontrolle und fortschrittlichem Design, ist Solar:

Vollkommen wartungsfrei

Mit den Bedürfnissen der Benutzer im Hinterkopf, haben wir den Solar so gebaut, dass keine komplizierte Wartung notwendig ist und schon gar keine kostspieligen Überholungen durch den Hersteller. Nur einfache Reinigung durch den Benutzer ist dann und wann notwendig. Der Solar ist entwickelt um auf Dauer zu arbeiten. Alle Teile, welche regelmäßiger Reinigung bedürfen, sind einfach zu reinigen und wenn dies hierfür notwendig ist abzunehmen. Sie benötigen nichtmal einen Schraubenzieher.

Einfache automatische Röstung

Der Solar eine sehr genaue Zweifachtemperaturüberwachung. Diese Eigenschaft wird durch die eingebaute Röstsoftware ergänzt, welche es erlaubt, den Röstvorgang genau zu kalkulieren. Der Solar kombiniert zwei verschiedenen Röstmethoden - Air-Air Bed convection und conduction durch die drehende Trommel, die jeweils die besten Eigenschaften der beiden Methoden zur Geltung bringt. Er ist der einzige Ladenröster der Welt, welcher positiven Konvektionsdruck erzeugt, indem er heiße Luft durch die Rösttrommel „drückt“, während andere Röster negativen Konvektionsdruck erzeugen, indem sie die heiße Luft durch die Bohnen saugen. Den Unterschied bemerken Sie in der Tasse.



Konduktions- und Strahlungshitze in vier verschiedenen Weisen, erlaubt eine individuelle „Wärmebehandlung“ für jeden Bohntyp während der Röstung, egal welche Größe, Dichte oder welchen Feuchtigkeitsgehalt die Bohnen haben. Der Solar ermöglicht es vorgemischten Rohkaffee mit der höchsten Qualität zu rösten. Das bedeutet, dass Sie Ihre Hausmischung in einer einzigen Trommel rösten können, egal wie komplex die Mischung ist.

Die Oberfläche der Trommel des Solar-Rösters ist durchlöchert und nicht glatt. Dies führt dazu, dass die Bohnen an den Trommellöchern „hängen bleiben“, was zu besserer Agitation führt. Auf diese Weise haben die Bohnen eine größere Kontaktfläche mit der Trommel und dadurch eine bessere Wärmeübertragung, als glatte Trommeln. Nach unserer Erkenntnis ist diese Methode der Wärmeübertragung auf Kaffeebohnen, welche problematischerweise in verschiedenen Arten, Größen, mit unterschiedlichem Feuchtigkeitsgehalt usw. vorkommen, wesentlich praktischer und intelligenter.

Mit dieser Technologie zur Hand, werden die Nachteile der traditionellen Röster, wie burn spots aufgrund von zu viel Konduktionshitze oder Defekte die durch ein Übermaß an Konvektionshitze entstehen, Geschichte.

Der Solar meistert das Kunststück, das Maximum an Substanzen aus den Bohnen rauszuholen, ohne diese zu beschädigen. Zu guter Letzt bleiben die Aromastoffe in den Bohnen und werden durch den Röstprozess nicht vernichtet. Durch den Gebrauch einmaliger Rösttechnologie folgt das automatische Röstprofil genau dem natürlichen Röstvorgang. Das Ergebnis ist eine unübertroffene Genauigkeit und Konstanz mit jeder gerösteten Trommel. Viele der Geheimnisse der Maschine sind in ihrem Herzen und nicht lediglich hinzugefügt. Das Ergebnis davon ist, dass jeder kontinuierlich Kaffee auf dem höchsten Niveau rösten kann und das ohne große Anstrengung oder Hintergrundwissen. Das verändern des Röstprofils erreichen Sie mit einem einfachen Knopfdruck. Außerdem können Sie frei nach Belieben Ihre eigenen Röstprofile programmieren. Die Röstprofilsoftware speichert die Profile für Sie und wiederholt sie präzise. Das ermöglicht konstante Optimierung und unübertroffenen Qualität.

Ausgezeichnet Rauchreduktion

Der Solar produziert wesentlich weniger Rauch während der Röstung. Und das ohne den Gebrauch von Filtern, welche ohnehin mit der Zeit dazu neigen zu verstopfen und zu verschleifen. Häutchentrennung und -sammlung ist überaus effizient.

Wenn der Solar mit einem Avirnaki - Coffee-Tech Engineering's revolutionäres Rauch-Eliminations-System - benötigt er keinen Rauchabzug und kann vollkommen rauchfrei betrieben werden.

Robustes und kompaktes Design

Der Solar ist mit Komponenten von höchster Qualität ausgestattet, Er besitzt ein Stahlgehäuse und ist bestens verarbeitet. Er wurde entworfen um Ihnen für viele Jahre und noch mehr Trommeln zu dienen. Sie sind nicht nur von der Last routinemäßiger Wartungen, Rauch, komplizierter Aufstellung und Gebrauch

befreit, sondern können den Solar auch auf kleinstem Raum betreiben.

Mit dem Solar kann jeder rösten, ohne das Rad neu erfinden zu müssen. Der Solar-Ladenröster wird weltweit vertrieben und wurde von vielen einflussreichen Cafés und professionellen Kaffeehäusern als der ultimative Ladenröster gewürdigt. Der Gebrauch eines automatischen Rösters ist die einzige Möglichkeit in einem Laden oder Café zu rösten und trotzdem effizient zu arbeiten und Ihren Kunden die verdiente Aufmerksamkeit zu schenken.

Der Solar ist die einzige Maschine auf dem Markt, welche vollkommen neu entwickelt wurde. Hierbei wurde eine lange Liste von Marktnachfragen, Einschränkungen sowie technologische Herausforderungen welche Lösungen benötigten abgearbeitet. Dank des Konzepts und Technologie, welche uns beim Bau des Solars leitete, wurde es die ultimative Maschine für eine Vielzahl unterschiedlicher Kunden. Von absoluten Anfängern, über qualitätsorientierten Microröstern, geschäftigen Ländern, welche frischen Kaffee verkaufen, und Cafés mit Angestellten, oder Röster, die noch einen Röster für kleinere Röstungen benötigen - für alle ist der Solar die perfekte Lösung.



Steuerung



Große Pyrexlinse für einfache Kontrolle

Technische Details

Material:

100% Stahlgestell

**Qualitäts- und
Sicherheitsstandards:**

CE, RoHS, EMC

Geräuschlevel:

Sehr leise

Trommelkapazität:

2 kg Rohkaffee (4.4 lb)

Röstzyklus:

16-18 min für eine mit 2 kg gefüllte
Trommel

Elektrische Spezifikationen:

220-240 V 50/60 Hz 3300 W
einphasig

Motor:

Direkt angetriebener belastbarer
Motor, 1/8 hp, Ac

Wärmequelle:

Elektrisch; speziell für hohe
Temperaturen produzierte
Infrarotheizlemente (3X1000 W)

Heizmethode:

Infrarotstrahlung, Konvektionshitze,
Konduktion, thermosiphon
Wärmeaustausch

Röstmethode:

Rotierende Trommel mit
begrenztem fluid-bed

Kühlung:

Sehr effiziente Kühlung außerhalb
oder Kühlung in der Trommel

Qualitätsüberwachung:

Große Pyrexlinse für eine
einfache Überwachung
der Röstung. Digitale
Doppeltemperaturkontrolle zur
Temperaturüberwachung

Abluft:

Einfaches Rohr, 4 Zoll
Standarddurchmesser. Einfach zu
öffnen und zu reinigen

Wartung:

Regelmäßige Entnahme der
Silberhäutchen und Reinigung des
Behälters und der Abgasrohre.
Das Spreugebläse benötigt keine
Reinigung

Sicherheit:

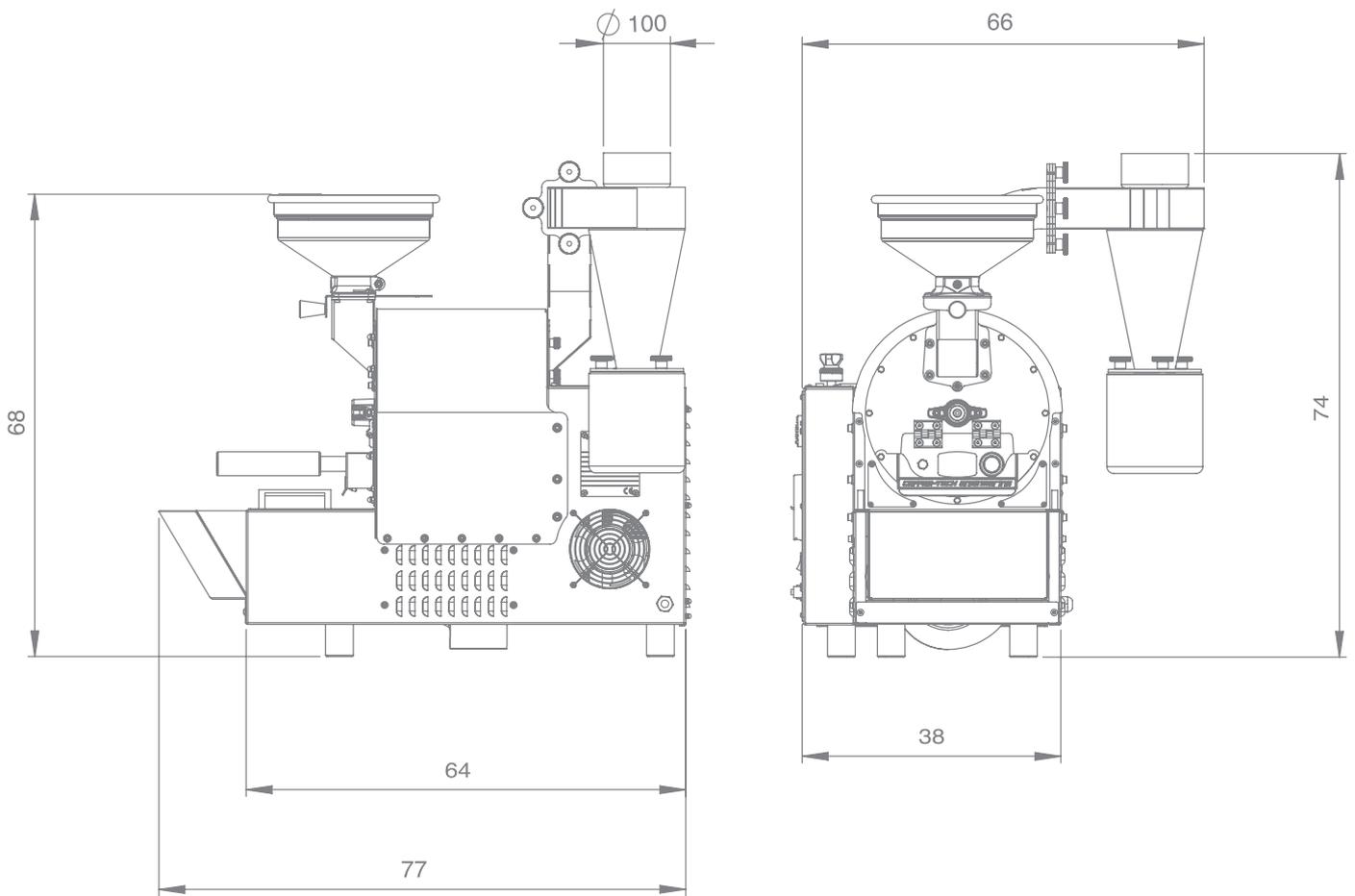
Sicherheits-Trommelentlader

Abmessungen(cm):

57(b) X 76(t) X 73(h)

Gewicht:

41 kg (90.4 lb)



Beheizungstechnologie



Konduktion



Thermosiphon
Wärmeaustausch



Konvektion



Infrarot-Trommel

Optional



Rauchfrei



Umweltfreundliches
Produkt

Röstmethode



Röstung im
Wirbelschicht-
verfahren



Trommelröstung

Allgemeine Funktionen



Wartungsfrei



Geringer
Energieverbrauch



Infrarot
Strahlung



Automatisch