

Solar

Автоматический ростер для помещений на 2 кг

Представьте, что вы можете позволить себе ежедневно нанимать профессионального специалиста по обжарке кофе для работы в вашем кафе. С Solar это не мечта, а реальность.

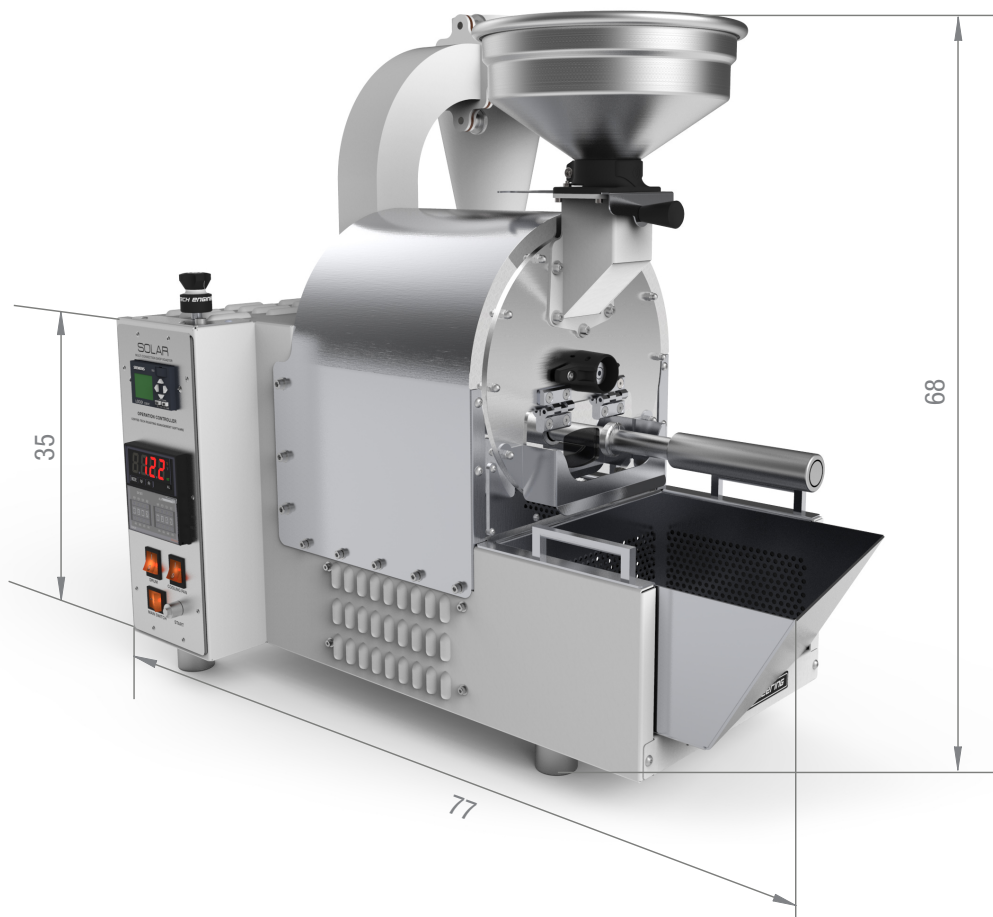
Многолетний опыт и постоянные инвестиции в исследования привели к созданию Solar — самого передового в мире и полностью автоматизированного ростера для обжарки внутри помещения до 2 кг зерен с помощью одного нажатия кнопки.

Ростер Solar создан на базе передовых технических достижений в этой области. Благодаря компьютеризированному управлению и усовершенствованному дизайну конструкции этот аппарат не нуждается в каком-либо обслуживании. Заботясь о пользователе, мы обеспечили при создании Solar отсутствие какого-либо сложного обслуживания, не говоря уже о дорогостоящих услугах производителя. На уровне пользователя требуется выполнение всего лишь простых процедур очистки. Solar способен интенсивно работать от начала до конца. Каждая деталь, требующая периодической чистки, крепится накидными гайками, которые быстро и легко снимаются.

Продуманный и простой процесс автоматической обжарки

Solar использует исключительно точный двойной температурный контроль. Эта функция сочетается со встроенным программным обеспечением для управления обжаркой, что позволяет пользователю регулировать весь процесс.

Ростер Solar сочетает в себе лучшие стороны двух различных способов обжарки – конвекции воздушного потока и вращающегося барабана для конвективного теплообмена. Это единственный аппарат в мире, использующий положительное конвективное давление («толкание» горячего воздуха через камеру обжига), в отличие от других ростеров, использующих отрицательное давление, при котором отсасывается горячий воздух из зерен. Эта разница проявляется во вкусе каждой чашки.



Конвективный теплообмен и излучение тепла четырьмя различными способами позволяет при обжаривании «термически обработать» все виды зерен независимо от их размера, плотности и уровня влажности. Solar обладает уникальной способностью с высоким качеством обжаривать предварительно подготовленную смесь зеленого кофе. Это позволяет вам обжаривать свои собственные смеси, независимо от сложности их состава. Поверхность барабана Solar скорее перфорированная, чем гладкая. Это означает, что зерна прижимаются к отверстиям, что улучшает сцепление и перемешивание. Таким образом, зерна имеют намного большую площадь контакта с барабаном и лучшую термическую обработку по сравнению с твердыми, неперфорированными барабанами. Мы считаем, что такая структура является намного более правильным способом применения тепла к проблематичным для обжарки кофейным зернам, которые отличаются по типу, размеру, влажности и другим характеристикам.

Используя эту технологию, мы оставляем в прошлом недостатки традиционных ростеров, такие как пятна ожога, вызванные чрезмерным проведением тепла, или матовый коричневый цвет зерен, вызванный сверхконвективным нагревом. Solar успешно справляется с конфликтами, обеспечивая максимальную производительность без ущерба для полезной массы – сердцевины зерна. Наконец, этот аппарат сохраняет аромат кофе вместо того, чтобы терять его из-за несовершенства технологии. Автоматический профиль с использованием уникальной технологии тщательно следует естественным процессам обжарки кофе. Результат — беспрецедентная точность и согласованность для каждой порции обжарки. Многие из лучших секретов машины лежат в основе модели, а не просто добавлены как дополнительные функции. Результатом является то, что любой может жарить кофе по самому высокому стандарту без каких-либо усилий или передовых ноу-хау. Это позволяет добиваться отличных результатов снова и снова. Одна кнопка позволяет создать любой профиль обжарки, который только может придумать пользователь в соответствии со своими предпочтениями. Программное

обеспечение по управлению ростером Solar запоминает профиль для вас, и вы можете повторять его с точностью снова и снова. Это обеспечивает устойчивую кривую оптимизации для беспрецедентного уровня качества.

Превосходное снижение уровня дыма

Solar может значительно снизить количество дыма, выделяющегося при обжарке, без использования фильтров, которые, как правило, забиваются и портятся. Solar реализует эффективную на 100% систему отделения шелухи. В сочетании с Aviraki, революционной системой устранения дыма от Coffee-Tech Engineering, Solar не требует вентиляции и практически не дымит.

Компактный и надежный дизайн

Solar отличается высококачественными деталями и тяжелым стальным корпусом, отвечающим самым высоким стандартам производства. Solar был спроектирован и построен, чтобы служить вам в течение многих лет и обжаривать многочисленные порции кофе. Мало того, что вы свободны от хлопот по обслуживанию, устранению дыма, сложной настройки и эксплуатации, небольшая площадь и компактный дизайн Solar позволяют работать, используя ограниченное пространство. Вместе с Solar любой может обжаривать кофе без необходимости изобретать велосипед каждый день. Ростер Solar продается по всему миру, и он

был принят многими модными кафе и профессиональными кофейнями в качестве идеальной машины для обжарки. Использование автоматического ростера – единственный способ обжарки в кофейнях, при котором сохраняется эффективность с точки зрения времени и достижения высокого уровня качества. Solar – единственный ростер на рынке, который был разработан с учетом требований кофейен. Отправной точкой проекта был длинный список требований рынка, ограничений и технологических проблем, требующих решения. Благодаря концепциям и технологиям, которыми мы руководствовались при проектировании Solar, эта модель предназначена для широкого круга клиентов. Solar – идеальный выбор для новичков, делающих первые шаги в обжарке, создателей локальных брендов, оживленных магазинов, продающих свежий кофе, сетей кофейен или тех, кому нужен новый ростер для ограниченного производства на ряду с их основной коммерческой линией.



Панель управления

Технические характеристики

Материалы:

100% металлическая конструкция

Соответствие стандартам качества и безопасности:

CE, RoHS, EMC

Уровень шума:

Поразительно тихий

Емкость партии:

2 кг зеленого кофе

Обжарочный цикл:

16–18 минут для партии полной загрузки на 2 кг

Электрические характеристики:

220-240 В 50/60 Гц 3300 Вт

Однофазовый Мотор:

Редукторный двигатель с прямым приводом мощностью 1/8 л.с., переменный ток

Источник нагрева:

Электрический;
специально изготовленные высокотемпературные металлические инфракрасные нагревательные элементы (3 по 1000 Вт)

Метод нагрева:

Инфракрасное излучение, конвективный воздух, теплопроводность, термосифонный теплообмен

Метод обжарки:

Вращающийся барабан с ограниченным псевдооживленным слоем

Охлаждение:

Охлаждение в барабане и внешняя группа охлаждения

Контроль качества процесса:

Большое пайпексовое окно для детального контроля за процессом обжаривания, цифровой двойной контроллер температуры позволяет определять диапазон температуры для обжига

Извлечение шелухи:

Съемный и на 100% эффективный циклонный уловитель. Изготовлен из сварной толстолистовой стали с быстроразъемными крыльчатыми гайками для тщательной очистки

Выхлопная система:

Одиночный канал стандартного диаметра 4". Выхлопная система крепится быстроразъемными крыльчатыми гайками для легкой очистки

Обслуживание:

Опорожнение и периодическая очистка только сборщика и выхлопной системы, извлекать шелухи не нуждается в очистке

Безопасность:

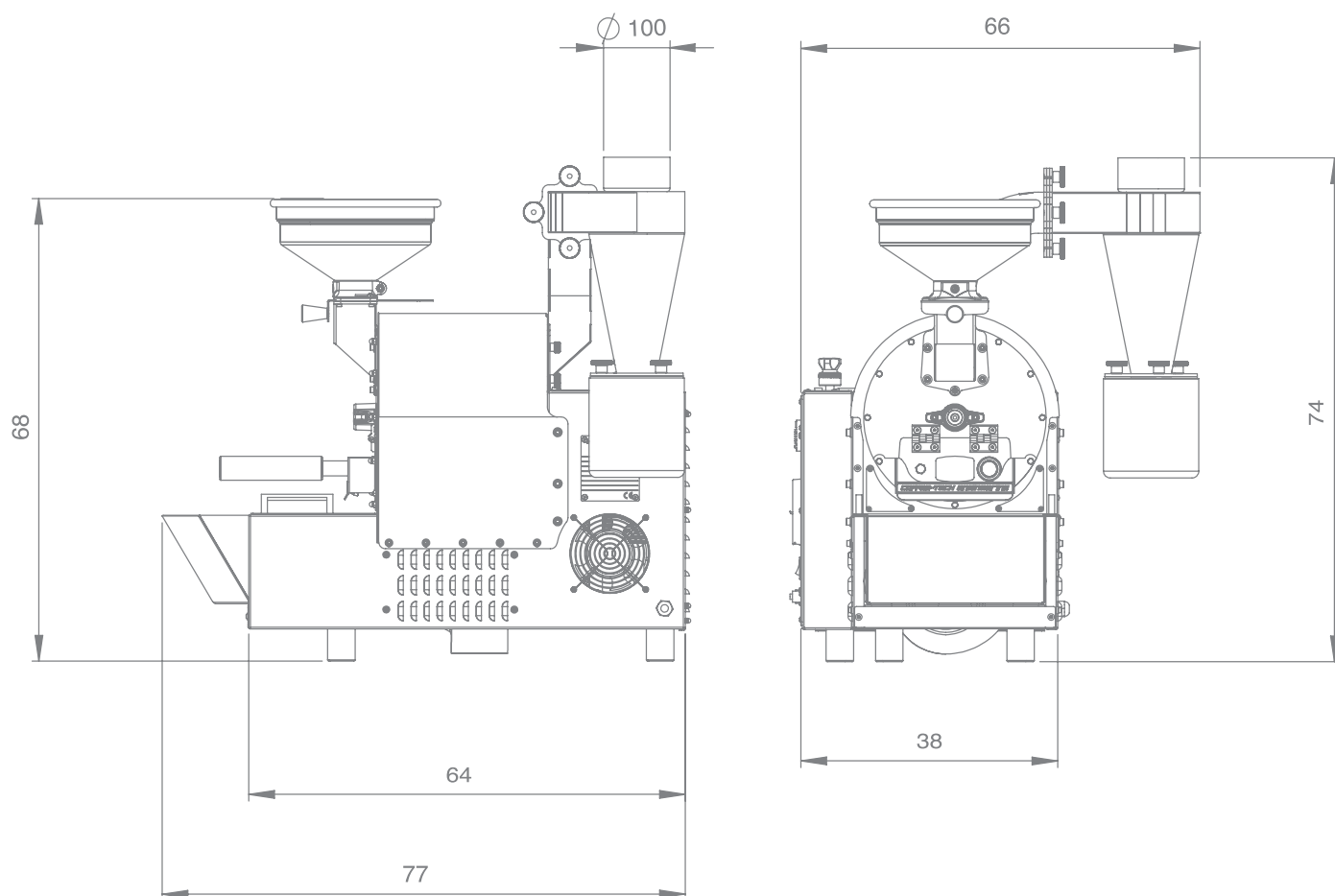
Предохранитель для остановки барабана

Размеры:

57 (ш) x 76(д) x 73 (в) см

Вес:

41 кг



Подача Тепла



Тепло-проводность



Термосифонный Теплообменник



Конвекция



Инфракрасный Барабан

По желанию



Без Дыма



Зеленый Продукт

Метод Обжарки



Обжарка Горячим Воздухом



Обжарка в Барабане

Основные Функции



Не требует Обслуживания



Низкое Энерго-потребление



Инфракрасный



Автоматический