

FZ-94

100 Gramm - 2.4 Kg Labor-Röster



Der **FZ-94 Pro** Lab-Röster wurde im Sinne von Röstmeistern entwickelt. **Er ist der fortschrittlichste Röster seiner Art**

Unser Ziel, den Markt mit Spitzentechnologie und mutigen Ideen anzuführen, erfordert, dass wir kommende Trends der Kaffee-Welt sorgfältig verfolgen. Unsere Forschung bei kleinen Labor-Röstern führte uns zu der Einsicht, dass sich die Marktanforderungen geändert haben und kein Gerät die Anforderungen erfüllt. Aktuelle Labor-Röster haben eine zu geringe Kapazität und sind für die meisten Kaffeeengeschäft-Neugründungen zu teuer und allzu simpel in ihren Funktionen.

Röstmeister benötigen heutzutage mehr Flexibilität mit Kapazität. Tatsächlich ist bei expandierendem Produktionsbereich, aufgrund der Vielzahl von Anfragen auf dem Kaffee-Spezialitätenmarkt, die Kleinserien-Produktionskapazität ein Muss. Auf der anderen Seite sollte das tägliche Sampeln kleiner Mengen erfüllt werden können. Diese beiden Aufgaben sollten und können von einer gut gemachten Maschine effizienter durchgeführt werden. Darüber hinaus ist es vorteilhaft, Proben aus der gleichen Maschine zu entnehmen, mit der Sie tatsächlich für die Produktion

rösten. Heute unterscheiden sich die verschiedenen Arten von Kaffee stark voneinander und variieren mehr in ihren Details (Größe, Dichte, Form) als zu der Zeit als der meiste verfügbare Kaffee handelsübliche Qualität hatte. Diese Veränderung zeigt, dass die traditionellen Maschinen unter mangelnden Steuerungsfunktionen sowie alten, zuwenig durchdachten Trommel/Wärme-Konfigurationen leiden.

Der FZ94 Pro Lab-Röster wurde im Sinne von Röstmeistern entwickelt. Er ist der fortschrittlichste Röster seiner Art. Diese einzigartige Maschine, die nur eine kleine Stellfläche benötigt, garantiert vollständige Kontrolle über den Röstvorgang, benutzerfreundlichen Betrieb, ein atemberaubendes Design und hervorragende Röstqualität über den gesamten Kapazitätsbereich von 100 g bis 2,4 kg hinweg. Der FZ94 ermöglicht Röstmeistern und wahren Liebhabern das größtmögliche Spektrum an Röstfaktoren

zu erleben und zu erproben. Der FZ94 verwendet einzigartige Röstmethoden wie - Infrarotstrahlung, Wärmeleitung und Konvektion - alles zur gleichen Zeit und in der gleichen Trommel. Mit einer Geschwindigkeitsregelung für die Trommel und das Trommelbelüftungsgebläse ist der Benutzer in der Lage auch die kleinsten Anpassungen vorzunehmen. Die drei leistungsstarken, individuell einstellbaren elektrischen Heizungen erzeugen saubere, stabile, konstante Wärme und entlasten den Benutzer von den bekannten Problemen unkonstanter gasbetriebener Heizungen. Individuelle Kontrolle über jedes der drei Heizelemente ermöglicht einen weitläufigen Bereich an Temperatureinstellungen, die für jede Art von Bohnen oder Kapazität geeignet sind. Die Temperaturregelung wird durch drei einzelne digitale Sonden und PID-Regler gemessen.

- Im Trommelraum, wo Heizelemente aktiviert/deaktiviert werden.
- Am Abluftauslass der Maschine zur Überwachung der Lufttemperatur.
- Auf den Bohnen, um jederzeit ihre Temperatur ablesen zu können.

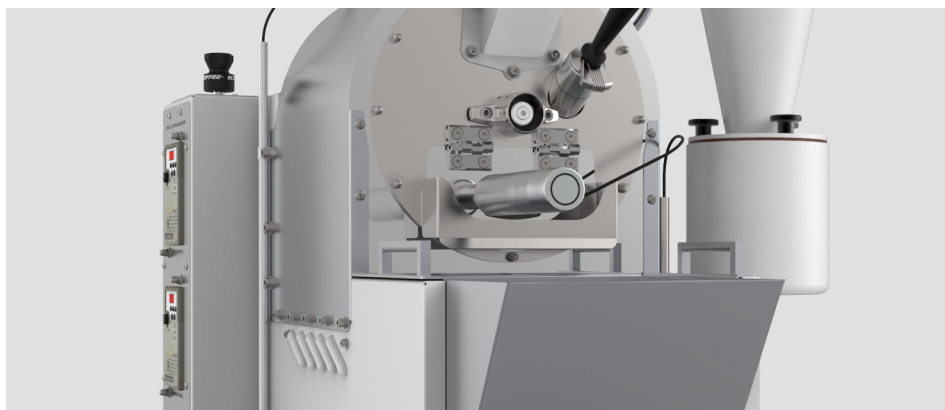
Das gesamte Spektrum der Möglichkeiten der professionellen Röstung zu erkunden war noch nie so einfach, wie es mit dem FZ94-Pro-Lab-Röster ist. Diese enorme Flexibilität ermöglicht Ihnen Fragen, wie die verschiedenen Gleichgewichte zwischen Wärmeleitung und Strahlung zu erörtern und zu behandeln. Sie können auch mit der Trommelgeschwindigkeit experimentieren - je langsamer sich die Trommel dreht, desto mehr Kontakt erhalten die Bohnen. Je schneller die Trommel dreht, desto mehr Zeit verbringen die Bohnen „in der Luft“ - was zu Röstprozessen führt, die von Infrarostrahlung und Exposition gegenüber Konvektion abhängen. Das Kombinieren dieses Prozesses mit der variablen Geschwindigkeit des Luftstromgebläses oder das schrittweise nach oben und unten Regeln der Heizelemente in verschiedenen Phasen, kann eine beeindruckende Reihe von Ergebnissen zur Folge haben. Darüber hinaus kann der FZ94 mit unserer PC-Röst-Management-Software für umfangreiche Messdatenerfassung und Aufzeichnung gekoppelt werden.

Das Design des FZ94 Pro Lab-Röstlers verfügt über die gleichen professionellen Spezifikationen, wie unsere gewerblichen Kaffeeröster und wurde unter Verwendung hochwertiger Industriequalitäts-Komponenten hergestellt, die über viele Jahre hinweg zuverlässiges Rösten gewährleisten. Der FZ94 ist ein vollständig manueller Röster für diejenigen, die vorhaben, wahre Röstmeister zu werden, kann jedoch für einen optimierten Prozess auch mit EDV-Profil-Software gekoppelt werden.

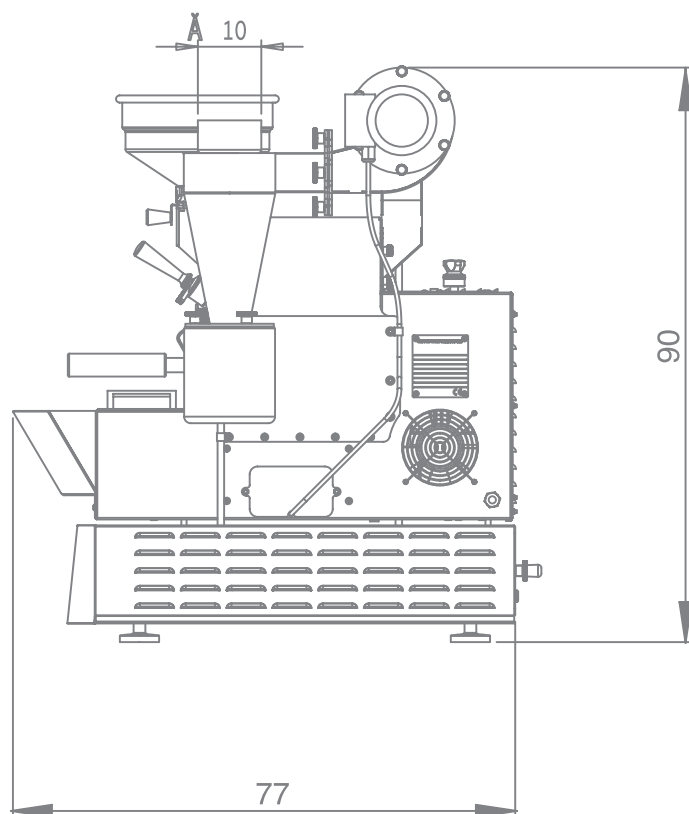
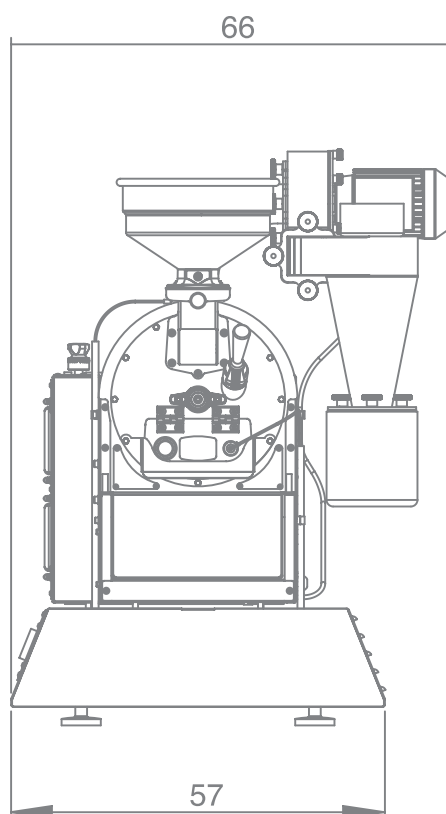
Der FZ94 verfügt für kontinuierliches Rösten über ein hoch effizientes externes Kühlaggregat. Das Kühlsystem verfügt über einen separaten Chaffbehälter, der einen sauberen Betrieb gewährleistet. Der FZ94 ist mit einem Hochleistungs-Trommelgebläse mit Drehzahlregelung ausgestattet. Alle Abluftrohre, einschließlich Trommelgebläse und Zyklon, sind mithilfe von Metall-„Flügelmuttern“ vollständig zerlegbar, sodass sie ohne Werkzeug effizient gereinigt werden können. Reinigen - entscheidend für die Leistung der Röster - war niemals einfacher.



Steuerung



Grosses Schauglas zum beobachten der Bohnenentwicklung, Probenzieher



Beheizungstechnologie



Konduktion



Thermosiphon
Wärmeaustausch

Röstmethode



Trommelröstung

Sicherheit



Sicherheits-
Handkurbel

Nachhaltigkeit



Geringer
Energieverbrauch

Steuerfunktionen



Röst-Datenlogger



Trommelgeschwin-
digkeitskontrolle



Gebläsedreh-
zahlregelung



Mehrpunkt
Temperatur

Integrierte Funktionen



Infrarot
Trommel

Technische Details

Chargenkapazität:

0,1 - 2,4 kg
Rohkaffee

Röstvorgang:

16-18 Minuten für ganze
Charge (nach Vorheizen)

Qualitäts- und Sicherheitsstandards:

CE, RoHS, EMC

Röstleistung:

~8 kg pro Stunde

Betriebsart:

Individueller manueller
Betrieb der Heizelemente;
Frequenzumrichter zur Steuerung
von Konvektionsverhältnis
(Luftstromgebläse) &
Trommelgeschwindigkeit

Elektrische Spezifikationen:

220-240 V 50/60 Hz 3500 W
einphasig

Trommelmotor:

1/8 PS Wechselspannung,
Hochleistung

Heizungsart:

Elektrisch; Speziell angefertigte
Metall-Infrarot-Heizelemente für
hohe Temperaturen (3x1000 W)

Kühlung:

Ein externes
Hochleistungsgebläse,
abnehmbares, perforiertes
Alukühlsieb für sofortige
Hitzeabsorption und
Umwandlung mit Hochleistungs-
Zentrifugalgebläse

Prozess-Qualitätskontrolle:

Große Pyrex-Linse, Probenzieher,
drei separate Temperaturanzeigen
(Bohnen, Trommel und Abluft) für
ausgezeichnete Überwachung der
Röstungsfortschritte, Röstungs-
Datenerfassung

Silberhäutchen-Sammler:

Zyklon zum Rösten und zusätzliche
Aufangbox während der Kühlung

Sicherheit:

Manuelle Trommelentleerung

Abmessungen:

67 (b) X 76 (t) X 87 (h)

Gewicht:

65 kg