

Ghibli R-15

15 kg Kommerzieller Kaffeeröster



Als professioneller
Röster garantiert
der **Ghibli R15**
zuverlässigen
Betrieb mit dauerhaft
beständigen,
einheitlichen und
erstklassigen
Ergebnissen

Der kommerzielle Kaffeeröster Ghibli R15 wurde entwickelt, um anspruchsvollen Röstern die neueste und beste Technologie zu bieten. Der Ghibli R15 ist viel mehr als eine rotierende "Trommel über Flammen". Unserer Firmenphilosophie folgend - in ständigem Bestreben die besten Produkte zu produzieren - wurde der Ghibli R15 von A bis Z mit der fortschrittlichsten Produktentwicklungssoftware entwickelt.

Dadurch konnten wir entscheidende Parameter verbessern

/ Fortschrittliche thermodynamische Eigenschaften
/ Robuste und genaue Trommelkalibrierung, welche garantiert, dass die Trommel auf Lebzeiten genau ausgerichtet bleibt.

/ Trommelproportionen, welche eine optimale Verteilung von Konduktions- und Konvektionshitze erreichen.
/ Trommelinnenleben, welches die perfekte Durchmischung der Bohnen garantiert, bessere Wärmeübertragung zwischen Metall und Kaffeebohnen, Spreutrennung und schnelle Ausschüttung der Bohnen in die Kühltrommel.
/ Perfekte Wärmedispersion - das Ergebnis intensiver Forschung ist eine optimal ausgerichtete kernmaische Verbrennungskammer, welche die Wärme gleichmäßig in der Trommel ausbreitet. Im Gegensatz zur herkömmlichen Anordnung, bei welcher Wärme direkt und andauernd auf eine einzelne Stelle der Trommel übertragen wird.

Einzigartige Röstsoftware

Der Ghibli R15 ist mit einer einzigartigen Röstsoftware ausgerüstet, welche exklusiv von Coffee-Tech Engineering entwickelt wurde und es dem Benutzer ermöglicht, Röstprofile vorher festzulegen und zu speichern. Durch die Aufzeichnung der erwünschten Wärmekurve, können unzählige Röstprofile angewendet werden, immer wieder und mit absoluter Genauigkeit.

Eine neue Rösttrommel-generation

Umfangreiche und gründliche Forschungs- und Entwicklungsprozesse haben drei verschiedene maßgefertigte Trommelmodelle für den Ghibli R15 hervorgebracht:

Die Vortex-Rösttrommel TO4 der nächsten Generation

Beim Ghibli R30 wird der Luftstrom mit Druck spiralförmig in die Trommel und durch die Kaffeebohnen geblasen, wodurch weniger Luft benötigt wird. Der längere spiralförmige Weg über den Trommelrand und durch das Kaffeebett unterscheidet sich von den alten traditionellen Röstmechanismen, die eine perforierte Rückplatte hatten, die große Mengen Luft auf einem kurzen, geraden Weg in die Trommel ließ. Bei unserem Röster geht den Kaffeebohnen nichts von ihrer Kaffeequalität verloren, da die Energie auch dazu verwendet wird, die Hitze direkt neben dem Luftaustritt aufrechtzuerhalten, ohne den Kaffee selbst zu beeinflussen. Dieser innovative Ansatz bringt einen Vorteil im Bezug auf die Kosteneffizienz, Energieoptimierung und verbesserten Geschmack. Labortests haben bereits eine enorme Verbesserung des Feststoffgehalts und der Dichte des Kaffees gezeigt, mit erstaunlichen Verbesserungen des Gasverbrauchs, der

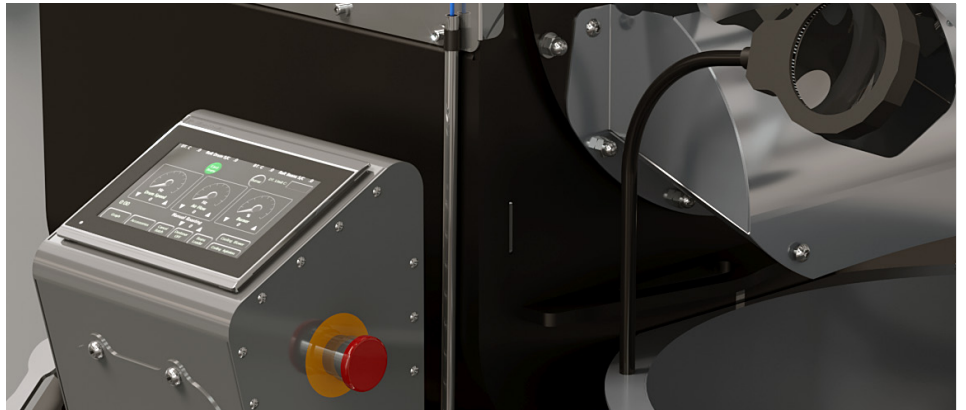
Röstzeit und der Rauchentwicklung. bereits eine enorme Verbesserung des Feststoffgehalts und der Dichte des Kaffees gezeigt, mit erstaunlichen Verbesserungen des Gasverbrauchs, der Röstzeit und der Rauchentwicklung.

Ghibli-Infrarottrommel

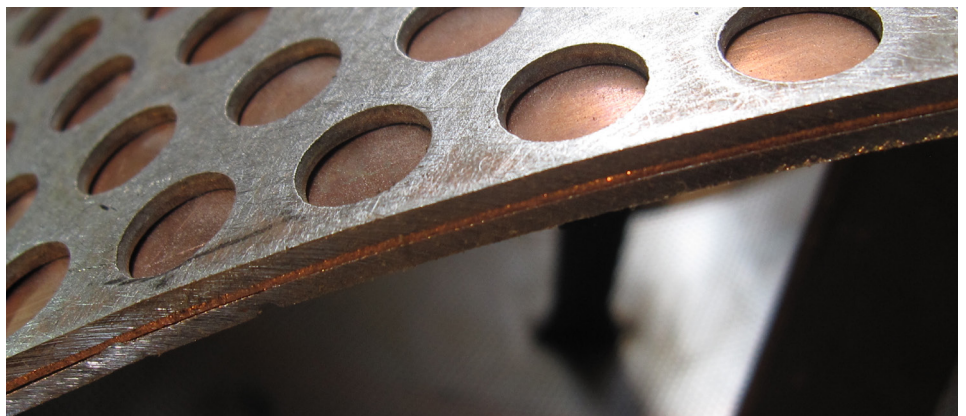
Diese Trommel wurde entwickelt, um einen stärkeren Geschmack und einen höheren Anteil an karamellisiertem Zucker zu produzieren. Sie ist hervorragend für schnellere Röstungen. Zwei separate Schichten durchlöcherter Eisen gewährleisten eine verbesserte Haftung zwischen Trommeloberfläche und Kaffeebohnen, fortschrittliche Bohnenwender erzeugen eine grössere Kontaktfläche zwischen Kaffeebohnen und Wärmequelle. Die Infrarotstrahlung wird via Perforation auf die Kaffeebohnen übertragen.

Ghibli Thermo-dynamische Trommel

Dies ist definitiv die fortschrittlichste Rösttrommel auf dem Markt. Sie besteht aus zwei Schichten und einer Mittelschicht aus Kupfer. Sie besitzt die höchste thermische Absorptions- und Konduktionseigenschaft. Im Gegensatz zu Standardtrommeln, in welchen der Röstprozess durch direkten und begrenzten Kontakt der Kaffeebohnen mit der Trommel ausgeführt wird, ermöglicht diese Trommel Röstung mit verfeinerter Konduktion, welche auf eine größere Kontaktfläche zwischen Kaffeebohnen und Trommeloberfläche übertragen wird. Wärme wird über die Kupferschicht übertragen, welche einen 1,4 mm Abstand zwischen der Hitze und den Kaffeebohnen erzeugt. Dadurch wird jedes Risiko von verbrannten Stellen an den Bohnen beseitigt. Diese Trommel tut sich besonders dadurch hervor, dass sie besonders einheitliche Röstungen erzeugt.



Steuerung



Saubers, effizientes und sicheres Beheizungssystem

Coffee-Tech's GHIBLI-Röster sind mit den effizientesten Turbogasbrennern ausgestattet. Diese saubere Wärmequelle bietet maximale Effizienz bei der Gasverbrennung und minimale Kohlenmonoxidemission. Sie ist sicher, ökonomisch und stabil; mit vielen einzigartigen Parametern für Kontrolle und Kalibration, wie es detailliert in unserer Gebrauchsanweisung beschrieben ist.

Umfangreiche Funktionen

Wir bei Coffee-Tech Engineering schenken auch unscheinbaren Funktionen und Extras besondere Aufmerksamkeit. Das führt dann zur Entwicklung eines Rösters mit kompakter und effizienter Struktur, kurzen Kühlintervallen, schnelle Ausschüttung, einer großen Beobachtungslinse und einer extra Linse für den Rohkaffee.

Am Ende des Röstzykluses werden die Röstbohnen innerhalb von Sekunden in die Kühltrommel geschüttet. Die externe Kühltrommel besteht aus 100% rostfreiem Stahl mit speziellen lebensmittelechten Rührblättern. Diese durchmischen die Bohnen gleichmäßig über dem Kühlgitter, während ein Hochleistungsgebläse die Bohnen kühlt. So wird eine komplette Trommel in weniger als vier Minuten gekühlt!

Die genannten Funktionen sind nicht bloße Spielereien. Den Unterschied machen sie am Ende in der Tasse. Bei Coffee-Tech Engineering wird jede Einstellung und Modifikation in unserem Kaffeelabor getestet, um dies sicher zu stellen. Dank der meisterhaften Technologie des Rösters, wird durch den Röstprozess das Maximum an Zucker und Aroma erreicht. Dies wird erreicht, ohne die hölzernen Elementen der Kaffeebohnen zu verbrennen.

Das perfekte Röstsystem

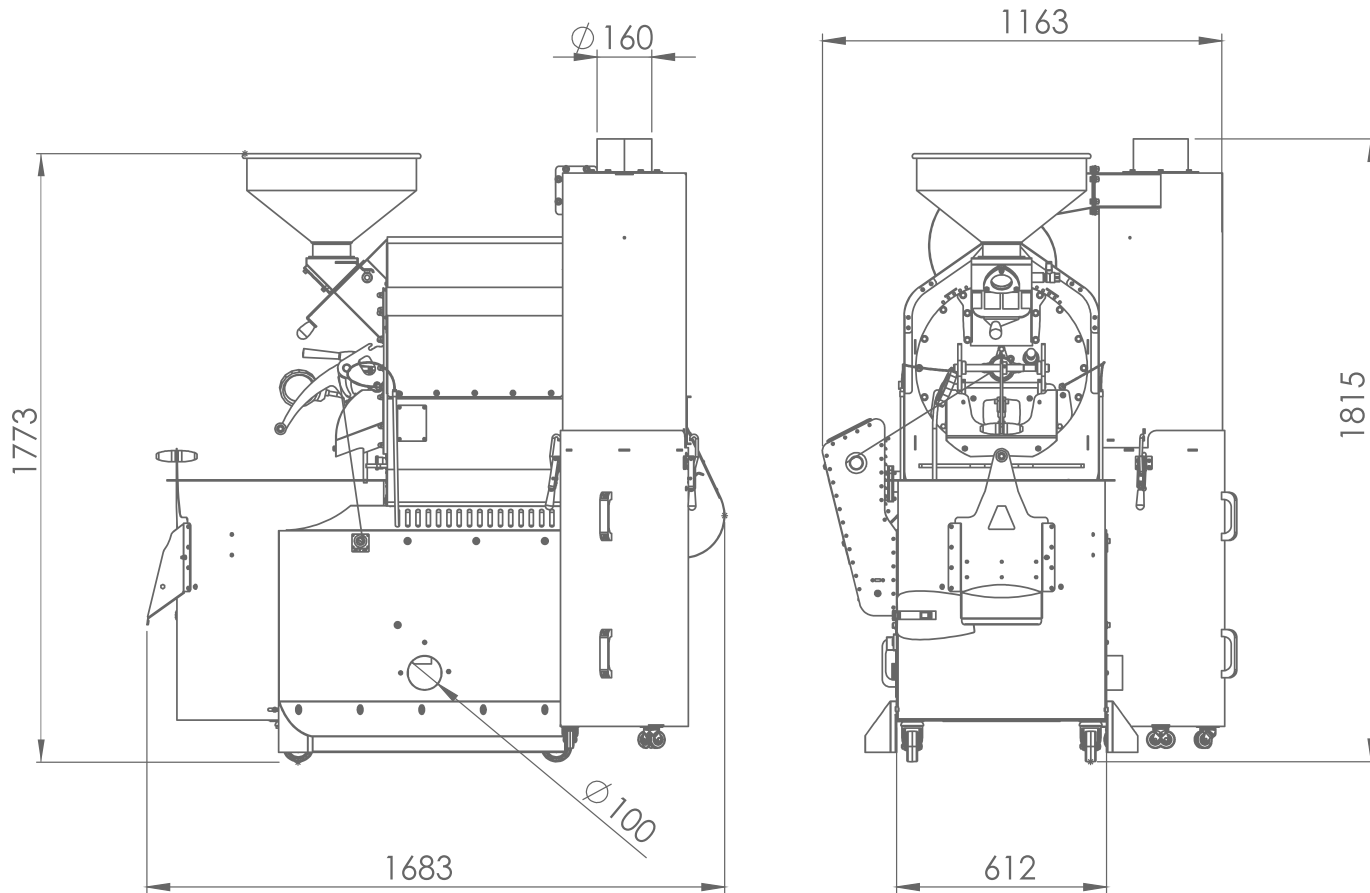
Ein hoher Prozentsatz an Konduktionswärme hat sich als die beste Methode für die Produktion einer vollmundigen Tasse erwiesen. Und damit grenzen wir uns von anderen Herstellern ab. Da viel Konduktion einige bisher ungelöste Probleme mit sich bringt, haben andere Hersteller diesen Bereich der Röstung vernachlässigt und beschränken ihre Entwicklung auf Konvektion. Wir bei Coffee-Tech Engineering haben uns entschieden, durch intensive Forschung für diese Probleme Lösungen zu finden. Dadurch können wir Ihnen einen Röster anbieten, der vollkommen unsere Kaffeeröstphilosophie widerspiegelt.

Mit dem GHIBLI R15 rösten Sie ohne Unterbrechung, kühlen außerhalb, und können so bis zu 60 kg pro Stunde rösten. Der Ghibli R15 ist benutzerfreundlich, ergonomisch gestaltet, leise, kompakt, einfach steuerbar und sicher. Jede Funktion hat einen eigenen Motor mit individuellem Hitzeschutz.

Die Konstruktion des GHIBLI R15 zeichnet sich durch erstklassige handwerkliche Arbeit aus. Dies ist das Resultat der Entwicklung mit Hilfe von CAD und der Verwendung von hochklassigen Materialien und Komponenten sowie präzisen Werkzeugen. Zusätzlich werden die einzelnen Komponenten von Coffee-Tech Engineerings passionierten Handwerkern montiert. Der GHIBLI R15 ist mit verschiedenen Beheizsystemen erhältlich; auf Kundenwunsch von Erdgas und Propan, über traditionelle Holz- oder Kohlebeheizung.

Als professioneller Röster garantiert der GHIBLI R15 zuverlässigen Betrieb mit dauerhaft beständigen, einheitlichen und erstklassigen Ergebnissen.





Beheizungstechnologie



Konduktion



Konvektion



Indirekte Flamme
[OPT]

Sicherheit



Umweltfreundliche
Arbeitsumgebung



Notlöschen
in Trommel



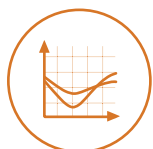
Sicherheits-
Handkurbel

Röstmethode



Trommelröstung

Steuerfunktionen



Röst-Datenlogger



Trommelgeschwin-
digkeitskontrolle



Gebälzedreh-
zahlregelung



Mehrpunkt
Temperatur

Integrierte Funktionen



Vortex
Rösttrommel TO4



Vollaussteuerung



Keramik-
brennkammer



Unterdruck-
Brennkammer



Thermodynamische
Rösttrommel [OPT]



Infrarot
Trommel [Opt]

Nachhaltigkeit



Geringer
Energieverbrauch



Niedriger NOx

Technische Details

Trommelkapazität:

3-15 kg

Röstzyklus:

11-17 min ± (abhängig von Trommeltyp und Maschineneinstellungen)

Qualitäts- und Sicherheitsstandards:

CE, RoHS, EMC

Elektro-Details:

50/60 Hz, 2500 W, 3 Phasen
230V/380V

Beheizungsart:

Gas: Propan / Erdgas
(40k-116k BTU/h)

Beheizungsart kann umgewandelt werden in:

Holz / Holzkohle

Zyklon:

Häutchensammler mit Hilfsgebläse für sauberes hausinternes Rösten

Trommelantrieb:

Direkt angetriebener Hochleistungsmotor (digitale Frequenzsteuerung inklusive)

Kühlung:

Individueller direkt angetriebener Hochleistungsmotor

Kühlgebläse:

Leistungsstarkes Kühlgebläse, Kühlzeit von 1-2 min

Luftstromregelung in der Trommel:

Individuelles Gebläse; der Luftstrom wird über einen Frequenzinverter kontrolliert, einfache Kalibration und Genauigkeit

Lager:

Drei Hauptlager, zwei (vorne & hinten) Präzisionsstrockengleitlager mit Null-Toleranz für Trommelzentrierung und ein hochtemperaturfeste Pendellager. Mikrometrischer Mechanismus zur Trommelausrichtung

Gehäuse:

Präzise Metallkonstruktion von höchster Qualität und Materialien, galvanisierter Stahl, Stahl und rostfreier Stahl

Abmessungen:

114(b) x 158(t) x 181(h)
(ohne Zyklon)

Gewicht:

400 kg