

Ghibli R-60

60 kg Gewerblicher Kaffeeröster



Der gewerbliche **Ghibli R-60** Kaffeeröster wurde entwickelt, um denjenigen die neueste Technologie zu bieten, **die Qualität zu schätzen wissen.**

Der Ghibli R60 ist nicht einer von vielen kommerziellen Trommelröstern. Unser Streben nach Perfektion ermöglicht die beste Qualität an Röstkaffee und der vollen Aromavielfalt in gewerblichen Mengen, Loyalität gegenüber dem unermesslichen Streben nach Exzellenz gewährleistet, dass unser Röster einen Kaffee von Boutique-Qualität und der vollen Aromapalette in gewerblichen Mengen herstellt, was gewerbliche Standardkonfigurationen bisher nicht erreichen konnten.

Präzisionsausführung

Mithilfe moderner Designsoftware wurde jedes Bauteil des Ghibli R60 mit höchster Sorgfalt entworfen, um jede Phase des Röstverfahrens zu optimieren. Dank intensiver Forschung und sorgfältiger Aufmerksamkeit zum Detail, bietet der Ghibli R60:

/Fortschrittliche thermodynamische Charakterisierung.

/Präzisionsstrommelgehäuse, das ein reibungsloses Drehen der Trommel gewährleistet, in robuster Ausführung, die den Belastungen viele Jahre standhält.

/Genau Proportionen beim Trommeldesign zur Erreichung eines optimalen Verhältnisses zwischen Wärmeleitung und Konvektionswärme.

/Trommelinterne wirbelnde Paddel für perfektes Wenden der Bohnen, bessere Wärmeleitung zwischen Metall und Bohnen, Häutchenabschneidung und die sofortige Weiterleitung der Bohnen von der Trommel in den Kühlbereich.

Perfekte Wärmeverteilung

Wir haben intensive Untersuchungen an geschlossenen keramischen Brennkammern durchgeführt. Die Keramik, die die Trommel des Ghibli R60 umgibt, gewährleistet, dass die Wärmeverteilung jederzeit gleichmäßig ist und keine kalte Luft in die Trommel eindringen kann. Dies stellt eine deutliche Verbesserung zur herkömmlichen Bauweise von selbstaspirierenden Brennern dar, bei welchen die Hitze direkt an einen bestimmten Punkt direkt an der Trommel abgegeben wird.

Sauberer, sicheres und effizientes Heizsystem

Die gesamte Ghibli-Linie von Coffee-Tech verfügt über einen hocheffizienten Turbogasbrenner.

Dieser spezielle Röster ist mit einem zweistufigen zwei modulierten Brenner ausgestattet, dessen Vielzahl an Einstellungen die Beibehaltung konstanter Wärme ermöglichen. Diese saubere Wärmequelle sorgt für maximale Gasverbrennungseffizienz bei minimaler Kohlenmonoxidemission. Sicher, wirtschaftlich und stabil, bietet er viele Parameter zur Kontrolle und Kalibrierung, die in unserer Bedienungsanleitung ausführlich beschrieben sind.

Umfassende Reihe von Funktionen

Bei Coffee-Tech Engineering achten wir besonders auf die weniger offensichtlichen Details, wie die kompakte, effiziente Struktur des Rösters, Chargen-Kühlzeit, Trommelentleerungszeit, die Größe des überwachenden Kontrollfensters und der Trommeltür, eine zusätzliche Linse im Rohkaffeebohnenbehälter und mehr. Am Ende des Zyklus wird die gesamte geröstete Charge in Sekundenschnelle an die Kühleinheit weitergeleitet. Diese Eigenschaften werden oft ignoriert, aber ihre Auswirkungen sind im fertig gebrühten

Kaffee bemerkbar. Alle Einstellungen und Modifikationen werden in unserem Labor getestet.

[Optional] Röstsoftware

Neben dem Ghibli R60 bieten wir Ihnen eine speziell von der Coffee-Tech Engineering entwickelte, speziell verwaltete Röstsoftware an, die den Röstprozess komplett automatisiert. Die Software ermöglicht dem Benutzer die Vorbestimmung und Programmierung persönlicher Röstprofile. Durch Aufzeichnen der erwünschten Heizkurven kann jederzeit eine endlose Anzahl von Röstprofilen mit höchster Genauigkeit angewendet werden.

Die Software analysiert die Innentemperatur an drei verschiedenen Punkten und verwaltet gleichzeitig den modulierenden Zweistufenbrenner. Darüber hinaus steuert die Software auch die Trommeldrehzahl und den Luftstrom innerhalb der Trommel, was eine vollständige Kontrolle über den gesamten Prozess ermöglicht.

Pneumatische Befüllung für Rohkaffee:

Diese Maschine verfügt über eine pneumatische Befüllung zum einfachen Laden des Rohkaffees. Sie kann durch die Röstsoftware oder manuell über die Systemsteuerung gesteuert werden.

Pneumatische Türöffnung:

Alle Türen am Ghibli R60 verfügen über eine pneumatische Öffnung, unterstützt durch Luftkolben und Elektroventile und können halbautomatisch von der Systemsteuerung oder automatisch von der Software bedient werden.

Systemsteuerung:

Der Ghibli R60 verfügt über eine für den Betrieb und die einfache Wartung ergonomisch gestaltete eigenständige Systemsteuerung. Die Systemsteuerung verfügt über

einen Notausschalter, Leuchtmelder Kontrolllampen für den Brenner und Nachbrenner, einen USB-Port für den Computeranschluss, einzelne Schalter für alle elektrischen und pneumatischen Funktionen der Maschine, einschließlich optionaler Funktionen, wie den Entsteiner mit seinem individuellen Frequenzumrichter zusammen mit allen anderen erwähnten optionalen Merkmalen. Alle elektrischen Steuerungskomponenten und Motorschutz sind in diesem Gerät installiert.

Dies ermöglicht eine sehr einfache Instandhaltung und Wartung ohne die Notwendigkeit, die Maschine selbst öffnen zu müssen. Im Falle eines Ausfalls kann die Systemsteuerung separat zur Reparatur oder zum Austausch ausgeliefert werden.

Zyklon-Chaffbehälter:

Diese Maschine wird mit einem schweren, massiven massiv verzinktem und lackiertem Chaffbehälter geliefert, welcher auseinandergenommen und gereinigt werden kann. Die Reinigung ist bei allen gewerblichen Röstern, eine mühsame, aber notwendige Prozedur, die wir sicher und einfach gestalten.

Kühlaggregat: Köhlsieb:

Die Ghibli-Linie ist mit einem Kühlaggregat aus Edelstahl, einem großen Siebgewebe, das keine Reinigung erfordert, Teflon-Rührwerk und einem speziellen Hochleistungskühlgebläse ausgestattet. Das Kühlaggregat verfügt auch über eine große Reinigungstür und pneumatische Entleerungsöffnung - alle aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und als Handschutz abgedeckt.

Eine neue Generation von Rösttrommeln

Ein umfangreicher Forschungs- und Entwicklungsprozess führte zu vier unverwechselbaren, maßgeschneiderten Trommelmodellen für die Ghibli-Linie, die alle überragend bei der Herstellung von Kaffee für verschiedene Geschmäcker sind:

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.

Das perfekte Röstsysteem

Das Erreichen eines hohen Masses an Kontaktwärme erwies sich als die beste Methode für die Herstellung einer aromatischen Tasse, und dies unterscheidet uns von anderen Herstellern. Wärmeleitung, deren Umsetzung nicht einfach ist und eine grosse Herausforderung darstellt. Viele haben es zugunsten konvektiver Hitze aufgegeben. Bei Coffee-Tech Engineering haben wir uns entschlossen, in umfangreiche Untersuchungen zu investieren, um diese Probleme zu lösen.

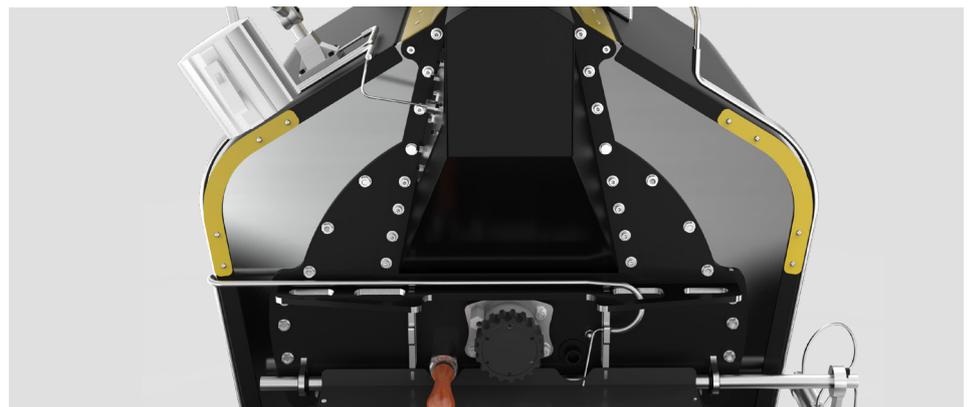
Dabei sind wir stolz darauf, eine Maschine anzubieten, die unsere Überzeugungen und das Verständnis von Kaffeerösten wirklich widerspiegelt.

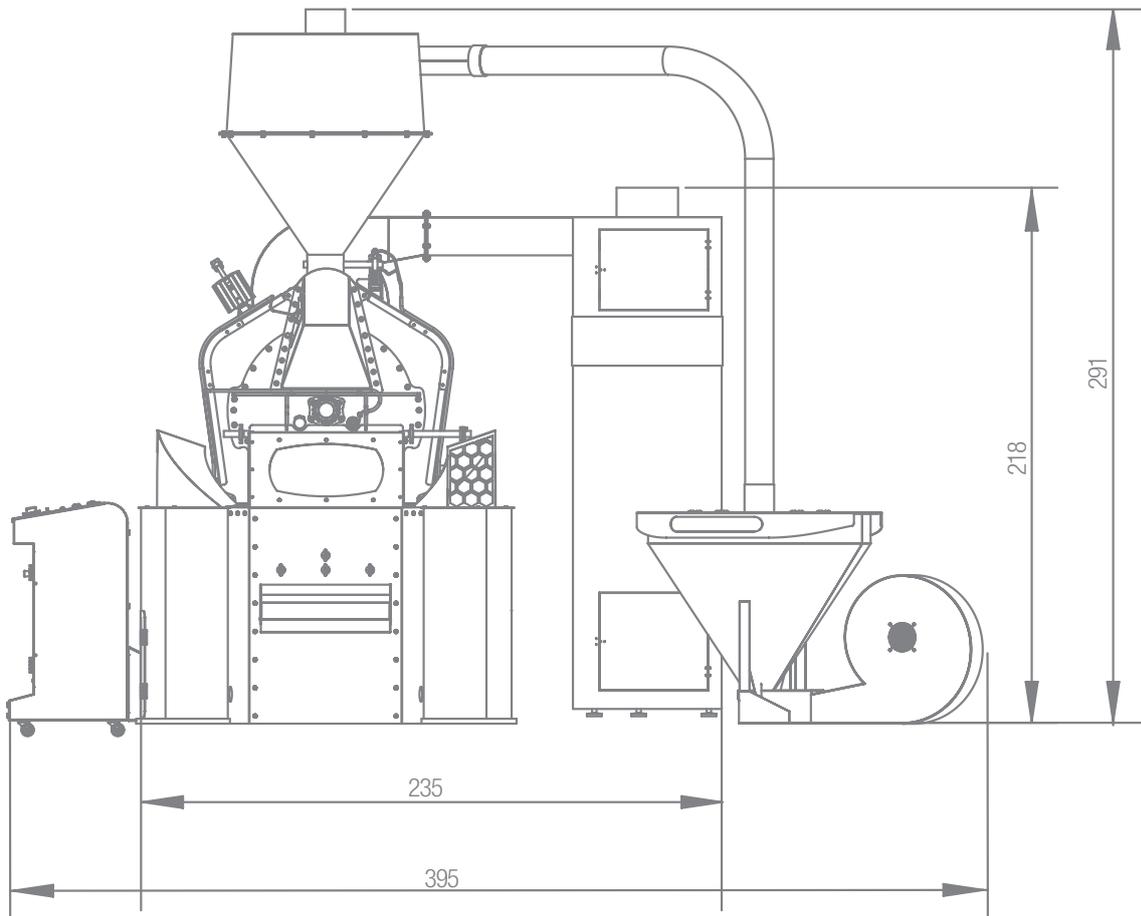
Der Ghibli R60 ist mit individuellen Frequenzumrichtern ausgestattet, um die Motordrehzahl in allen wichtigen Funktionen wie der Trommeldrehung, dem Luftstromgebläse der Trommel und dem Entsteiner zu steuern.

Diese Funktionen helfen bei der Erreichung besserer Ergebnisse in jedem gegebenen Zustand, einschließlich verschiedener Röstarten und Variationen Bohnen.

Der Ghibli R60 röstet kontinuierlich, während die Kühlung außerhalb der Trommel stattfindet, so dass es möglich ist, bis zu 135 kg Bohnen pro Stunde zu rösten. Der Ghibli R60 ist benutzerfreundlich, ergonomisch, ruhig und sicher. Jede Funktion hat einen individuellen Motor- und Hitzeschutz. Wir sind stolz auf die Ghibli R60 Konstruktion und High-End-Handwerkskunst. Dies ist ein Ergebnis der 3D-CAD-Konstruktion und der Einsatz hochwertiger Materialien, Komponenten und präzisen Fertigungswerkzeugen, die von den leidenschaftlichen Handwerkern von Coffee-Tech Engineering zusammengestellt und ergänzt wurden.

Unsere Software simuliert eine lange Liste von Tests vor der Produktion; Von Stresstests, Wärmedispersierung und Lastverteilung.





Beheizungstechnologie



Konduktion



Konvektion



Indirekte Flamme
(OPT)

Sicherheit



Sicherheits-
Handkurbel



Umweltfreundliche
Umgebung



Notlöschen
in Trommel

Röstmethode



Trommelröstung

Steuerfunktionen



Touch
Screen



Röst-Datenlogger



Trommelgeschwin-
digkeitskontrolle



Gebläsedreh-
zahlregelung



Mehrpunkt
Temperatur

Integrierte Funktionen



Vortex
Rösttrommel TO4



Vollaussteuerung



Keramik-
brennkammer



Unterdruck-
Brennkammer

Nachhaltigkeit



Geringer
Energieverbrauch



Niedriger NOx

Technische Details

Chargenkapazität:

20-60 kg

Röstzyklus:

+17 Minuten, 3 Chargen pro
Stunde

Qualitäts- und Sicherheitsstandards:

CE, RoHS, EMC

Elektrische Spezifikationen:

50/60 Hz, 7000 W, 3 Phasen
230V/380V

Heizungsart:

Gas: LPG / Erdgas (15.5-50 Mcal/h)
zwei Einzelbrenner

Heizungsart:

Gas: LPG / Erdgas (15.5-50 Mcal/h)
zwei Einzelbrenner

Chaff-Behälter:

Zyklon-Chaffbehälter ist optional

Trommelbetrieb:

Direktantrieb individueller
Schwerlastgetriebemotor 1,5
PS mit Frequenzumrichter für
Drehzahlregelung

Kühlung:

Direktantrieb individueller
Schwerlastgetriebemotor 1,5 PS.

Kühlgebläse:

Hochleistungs-3-PS-Kühlgebläse,
Abkühlzeit beträgt ca. 3-4 Minuten.
Volumax Druckluft einspritzung in
Kühlwanne

Trommelentlüftung:

Für Hochwärme individuelles
Gebläse, 1 PS mit
Frequenzumrichter für
Drehzahlregelung

Lager:

Zwei (F&R) Hochpräzisions-
Gleitlager zum Zentrieren und
zwei (F&R) selbstjustierende,
eingefettete Lager für
hohe Temperaturen.
Vorderes Nasslager für die
Trommelausrichtung mit
Feingewinde und Spezialschlüssel.
Die Maschine ist mit einer
geeigneten Schmierpumpe und
einem Kilogramm
Hochtemperaturfett ausgestattet.
Mikrometrischer Trommelaus-
richtungsmechanismus

Türöffnungen:

Alle Türöffnungen der Maschine
werden durch Pneumatikkolben
betätigt und per Software oder
manuell von der Systemsteuerung
gesteuert

Gehäuse:

Vollpräzise Metallarbeiten,
hochwertige Materialien und
Hardware, verzinkter Stahl,
Kohlenstoffstahl und Edelstahl.
Trommelgehäuse Frontplatte SS

Auch erhältlich:

Traditionelle Holz-/
Kohleheizungskonvertierung/
Automatische Software