

Solar

Automatischer 2 kg Ladenröster



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 jahrelange 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 technologische 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 nicht einmal einen Schraubenzieher.

Einfache automatische Röstung

Der Solar hat eine sehr genaue Zweifachtemperaturüberwachung. Diese Eigenschaft wird durch die eingebaute Röstsoftware ergänzt, welche es erlaubt, den Röstvorgang genau zu kalkulieren. Der Solar kombiniert zwei verschiedene Röstmethoden - Luft, Air Bed-Konvektion und Konduktion 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 Bohnentyp 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 Wendung führt. Auf diese Weise haben die Bohnen eine größere Kontaktoberfläche 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 grosser 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 reproduzierbaren auf höchstem 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 unübertroffene Qualität.

Ausgezeichnete 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 verschleissen. 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.

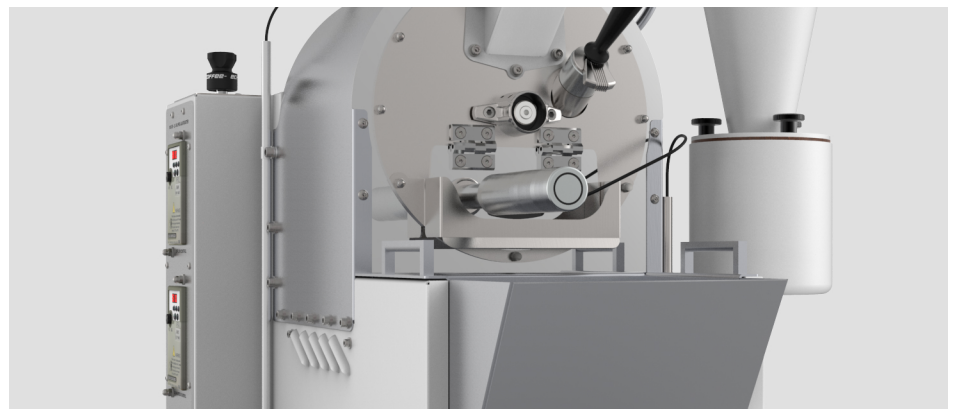
Robustes und kompaktes Design

Der Solar ist mit Komponenten höchster Qualität ausgestattet, Er besitzt ein Stahlgehäuse und ist bestens verarbeitet. Er wurde entworfen, um Ihnen für viele Jahre zu dienen. Sie sind nicht nur von der Last routinemäßiger Wartungen, Rauch und komplizierter Aufstellung befreit, sondern können den Solar auch auf kleinstem Raum betreiben.

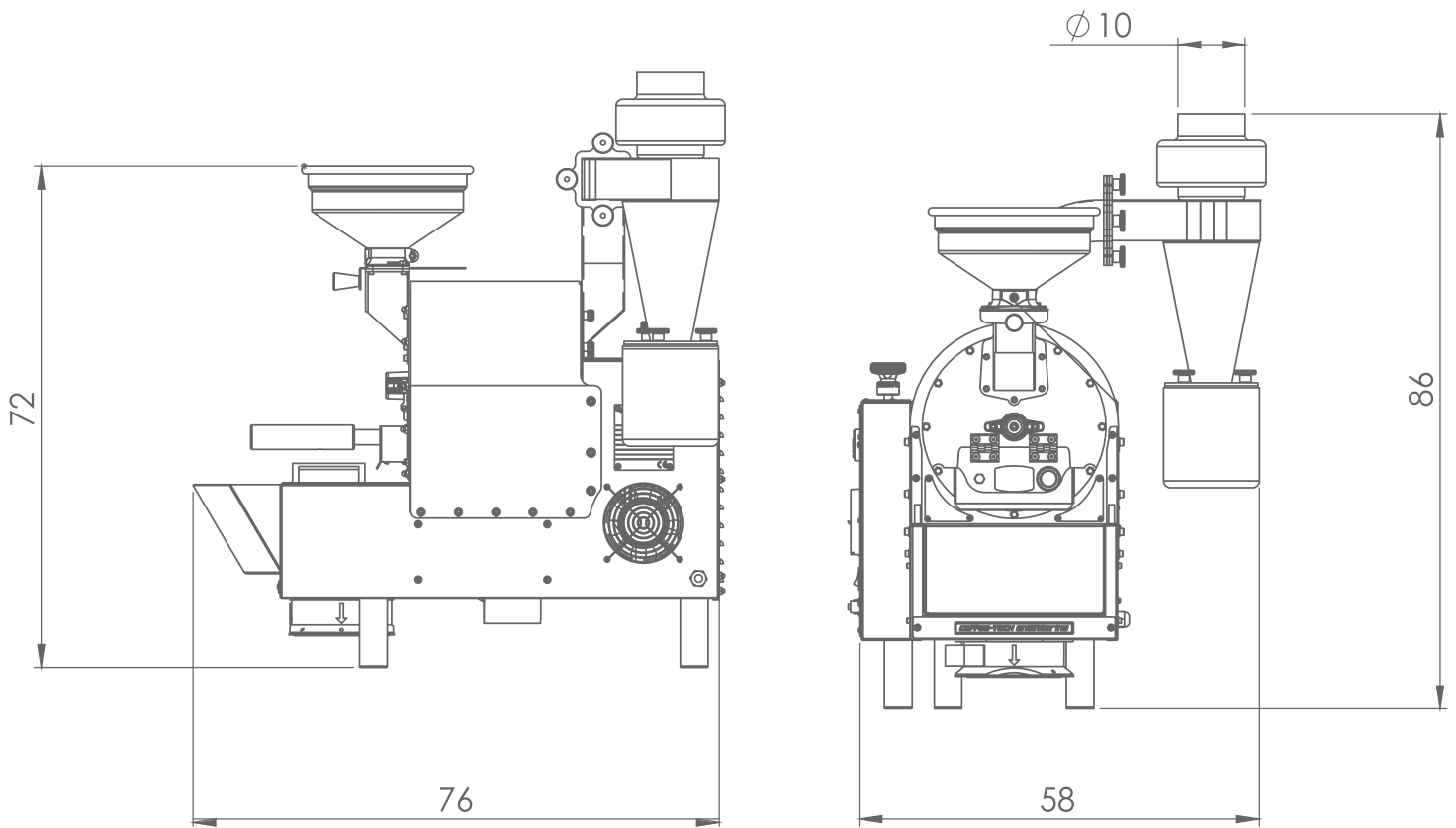
Mit dem Solar kann jeder rösten, ohne das Rad neu erfinden zu müssen. Der Solar-Ladenröster wird weltweit vertrieben und wurde von vielen einflussreichen Cafés und professionellen Kaffeeläden als der ultimative Ladenröster gewürdigt. Der Gebrauch eines automatischen Rösters ist die einzige Möglichkeit, 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 qualitätsorientierte Microröster, Coffee-Shops, welche frischen Kaffee verkaufen, und Cafés mit Angestellten, oder Röster, die noch einen Röster für kleinere Chargengrößen benötigen - für alle ist der Solar die perfekte Lösung.



Steuerung



Große Pyrexlinse für einfache Kontrolle



Beheizungstechnologie



Konduktion



Thermosiphon
Wärmeaustausch



Konvektion



Thermosiphon-
Wärmeaustausch

Steuerfunktionen



Automatisch

Röstmethode



Wirbelschicht-
verfahren



Trommelröstung

Sicherheit



Sicherheits-
Handkurbel

Nachhaltigkeit



Geringer
Energieverbrauch

Integrierte Funktionen



Infrarot
Trommel

Technische Details

Trommelkapazität:

2 kg Rohkaffee

Röstzyklus:

16-18 min für eine mit 2 kg gefüllte Trommel

Qualitäts- und Sicherheitsstandards:

CE, RoHS, EMC

Material:

100% Stahlgestell

Geräuschlevel:

Sehr leise

Trommelkapazität:

2 kg Rohkaffee (4.4 lb)

Elektrische Spezifikationen:

220-240 V 50/60 Hz 3300 W
einphasig

Trommelantrieb:

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 Chaffagebläse benötigt keine Reinigung.

Sicherheit:

Sicherheits-Trommelentlader

Abmessungen(cm):

58(b) X 76(t) X 86(h)

Gewicht:

41 kg