

G SERIE

PROBAT



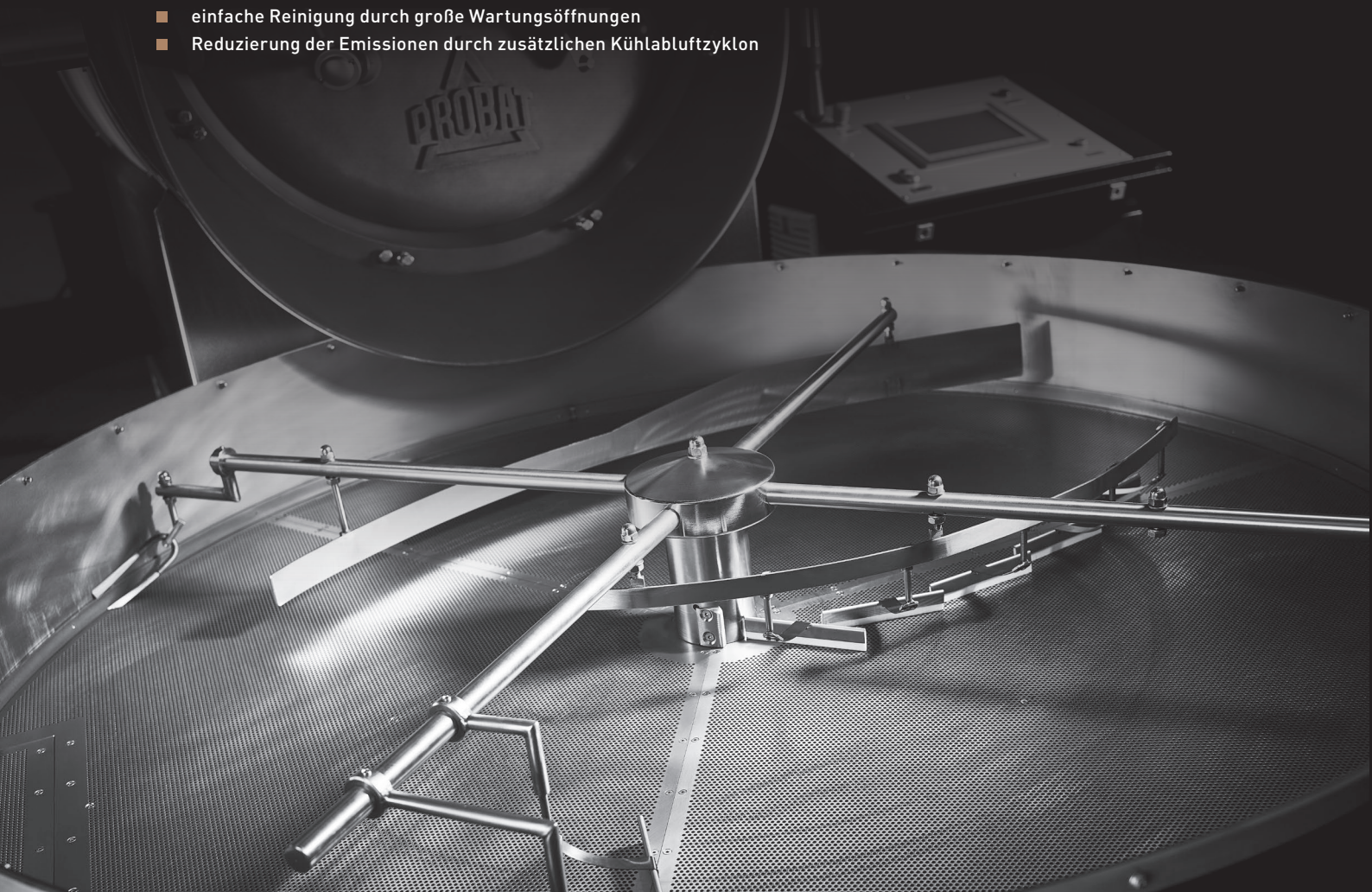
DIE MASCHINE FÜR KENNER

Die Röster der G Serie basieren auf dem Trommelröstverfahren: Spezialflügel im Inneren der sich drehenden Trommel sorgen für eine gleichmäßige Durchmischung der Kaffeebohnen während des Röstprozesses und ein homogenes Röstprodukt. Die bereits im Standard vorhandenen pneumatischen Öffnungen an Bohnenbehälter, Rösttrommel sowie Kühltiebauslauf gewährleisten eine prozesssichere Verarbeitung von Roh- und Röstkaffee. Diese Funktionen werden mit der semiautomatischen Steuerungslösung per einfachem Knopfdruck am Bedientableau ausgelöst. Auf Kundenwunsch können die G Röster mit einer Kapazität von 60 bis 150 kg pro Charge auch mit einer vollautomatischen Steuerungslösung versehen werden. In diesem Fall erfolgt die Entleerung vollautomatisch.

VORTEILE FÜR IHREN KAFFEE

Ein optimales Verhältnis von Durchmesser zu Länge der Rösttrommel gewährleistet bei allen Röstern der G Serie eine homogene Verteilung der Wärme auf die Bohnen beim Röstvorgang. Darüber hinaus vereinen alle G Röstmaschinen folgende Vorteile:

- gleichmäßige Durchmischung der Kaffeebohnen in der Trommel
- Frequenzumrichter am Röstventilator zur Regulierung der Röstluftmenge
- gezielte Luftführung durch automatische Justierung der Aromaklappe
- intensive Kühlung
- leistungsstarke Ventilatoren
- reproduzierbare Produktqualitäten
- eigenständige Antriebe für Trommel, Rührwerk, Röst- und Kühlventilator, die optional mit Frequenzumrichtern ausgestattet werden können
- separater zweiter Kühltiebauslauf
- einfache Reinigung durch große Wartungsöffnungen
- Reduzierung der Emissionen durch zusätzlichen Kühlbluftzyklon



AUSFÜHRUNGEN

Die Röstmaschinen der G Serie sind mit State-of-the-Art-Antriebs-, -Brenner- und -Steuerungstechnik sowie jeweils einem Zyklon für die Röst- und Kühlbluft ausgestattet. Folgende Ausführungen sind erhältlich:

	 Röstzeit (min)	 Röstleistung (kg/h)	 Chargengröße (kg)	 Beheizungsart	 Platzbedarf min. - max. (m ²)	 Empfohlene Raumhöhe (m)	 Maße (L x B x H) (mm)
G60	10-20	100-195	20-65	Propan, Erdgas	21-30	4,5	6500 x 4800 x 3500
G75	10-20	125-240	25-80	Propan, Erdgas	22-31	4,5	6800 x 4800 x 3500
G90	10-20	150-285	30-95	Propan, Erdgas	30-38	4,5	7500 x 5100 x 3640
G120	10-20	240-360	60-120	Propan, Erdgas	32-40	4,5	7850 x 5100 x 3640
G150	10-20	240-450	60-150	Propan, Erdgas	35-44	4,5	8000 x 5500 x 3640



STEUERUNG

Alle Röster der G Serie sind standardmäßig mit Thermoelementen zur Dokumentation der Röstzuluft-, Produkt- und Ablufttemperatur ausgestattet. Ebenfalls zählt eine semi-automatische Steuerung mit Touchpanel zur Basisausführung. Optional können die G Röstmaschinen mit einer vollautomatischen Steuerung versehen werden.

- Rezeptverwaltung mit bis zu 40 frei definierbaren Rezepten. Gespeicherte Einstellungen können sicher und automatisch reproduziert werden
- Visualisierung der Röstkurve auf dem Touchscreen
- Brennerleistung manuell wählbar oder automatisch aus Rezept
- Schnittstellen zu den externen Software-Systemen von Artisan und Cropster
- Prozesssicherheit durch Pneumatik an den Öffnungsklappen von Bohnenbehälter, Rösttrommel sowie Kühltrommel
- Zusätzliche Schutzabdeckung des Kühltrommels
- Notwasseraufgabe für die Rösttrommel (manuell oder vollautomatisch)
- Zusätzliche Wasseraufgabe am Auffangbehälter des Röstzyklons (manuell oder vollautomatisch)
- Automatische Abschaltung der Beheizung bei Erreichen der gewünschten Endtemperatur
- Automatische Sicherheitsabschaltung des Brenners bei Erreichen der Grenztemperatur
- Router für Fernwartung und -diagnose sowie für Software-Updates
- Ausstattung mit manueller Steuerung optional möglich



FEATURES



BRENNER

Die für die Röster der G Serie eingesetzten Brenner können je nach Kundenanforderung zum Betrieb mit Natur- oder Flüssiggas ausgeführt werden und zeichnen sich durch folgende Features aus:

- hohe Leistung
- stufenlos einstellbar für eine flexiblere Gestaltung des Röstprozesses
- aktuelle Sicherheitstechnik einschließlich Gas- und Flammüberwachung



RÖSTZYKLON

Im Röstzyklon wird die warme Luft von Staub und Kaffeehütchen vorgereinigt. Die großen, mit Rollen versehenen Hütchensammelbehälter sind aus Aluminium gefertigt und daher besonders leicht. Dies ermöglicht ein einfaches und regelmäßiges Entleeren des Behälters. Auf Wunsch wird ein zweiter Behälter geliefert, um den Prozessfluss zu gewährleisten.



KÜHLABLUFTZYKLON

Alle Röster der G Serie werden standardmäßig mit einem weiteren Zyklon für die Kühlabluft ausgestattet. Durch die zusätzliche Reinigung der Abluft wird der Eintrag von Staubpartikeln in die Umwelt auf ein Minimum reduziert.



RÖSTVENTILATOR

Die Röstventilatoren der G Röstmaschinen sind bereits in der Basisausführung mit einem Frequenzumrichter ausgestattet. Darüber hinaus verfügen sie über eine besonders hohe Leistung und sind geeignet für den Anschluss einer Abluftbehandlung.

ZUBEHÖR



ROHKAFFEEFÖRDERER

Rohkaffeeförderer von PROBAT ermöglichen eine komfortable Beschickung der Aufgabetrichter der Röster der G Serie. Diese können optional mit einer Waage ausgestattet werden.



RAUCHVERBRENNER

Zur zusätzlichen Behandlung der beim Rösten freigesetzten Emissionen können die G Röstmaschinen mit speziell auf den Prozess abgestimmten Rauchverbrennern und Katalysatoren ausgestattet werden.



ENTSTEINER

Mit den PROBAT Entsteinern werden Fremdkörper mit einem spezifisch höheren Gewicht als Röstkaffee zuverlässig entfernt.

TECHNISCHE DATEN

			G60	G75	G90	G120	G150
Maschinenleistung*	Charge	(kg)	20–65	25–80	30–95	60–120	60–150
	Röstzeit	(min)	10–20	10–20	10–20	10–20	10–20
	Leistung	(kg/h)	100–195	125–240	150–285	240–360	240–450
Stromversorgung (Drehstrom)	Spannung	(V)	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
	Frequenz	(Hz)	50	50	50	50	50
	Leistung	(kW)	13	13	15	15	15
Brennerleistung	Erdgas/Propan	(kW)	160	200	230	280	280
		(kcal/h)	121.000	152.000	174.000	212.000	212.000
		(MJ/h)	496	620	714	870	870
Gasverbrauch Erdgas*	Heizwert	(MJ/mn ³)	37	37	37	37	37
	Fließdruck	(mbar)	20	20	20	20	20
	Volllast	(mn ³ /h)	16	20	23	28	35
	Röstbetrieb	(mn ³ /h)	8,8	11	12,6	15	19
Gasverbrauch Propan*	Heizwert	(MJ/mn ³)	100	100	100	100	100
	Fließdruck	(mbar)	50	50	50	50	50
	Volllast	(mn ³ /h)	5,2	6,5	7,4	9	11,2
	Röstbetrieb	(mn ³ /h)	2,9	3,6	4	4,9	6,1
Röstabluft (ohne Rauchverbrenner)	Volumenstrom	(mn ³ /h)	1100	1400	1800	2200	2750
	Temperatur	(°C)	150–250	150–250	150–250	150–250	150–250
Röstabluft (mit Rauchverbrenner)**	Volumenstrom	(mn ³ /h)	1100	1400	1800	2200	2750
	Temperatur	(°C)	400–500	400–500	400–500	400–500	400–500
Kühlabluft	Volumenstrom	(mn ³ /h)	3200	3600	3800	4100	5100
	Temperatur	(°C)	30–70	30–70	30–70	30–70	30–70

* U. a. abhängig von gewünschtem Farbgrad, Restfeuchte, Röstzeit, Unterdruck und Röstzulufttemperatur sowie der Rohkaffeefeuchte und -sorte.

** Optional mit Katalysator-Lösung erhältlich.

PROBAT Ladenröster GmbH
Reeser Str. 91
46446 Emmerich am Rhein
Germany

P +49 2822 97660-0
info.ladenroester@probat.com
www.probat.com