



Roaster Centoventi a été conçu pour être inséré dans une installation de traitement automatique à cycle continu, avec une capacité de réservoir de 20/25 kg et la possibilité de torréfier 50 kg/h de café ou de fruits secs.

La machine, utilisant le système original et exclusif du cyclone à air breveté Vertiflow®, avec un capteur de température au coeur du produit, est particulièrement polyvalente pour la torréfaction du café, des noisettes, des amandes, des pistaches et tout autre produit.

La machine dispose d'un certain nombre de programmes qui contrôlent la température de chauffage, les temps de torréfaction et de refroidissement, et la vidange finale et l'expulsion.

Les programmes sont personnalisables afin d'obtenir le degré de torréfaction souhaité de manière répétée.

### Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout  
Poids à vide  
Matériel en contact avec les aliments  
Joints  
Capacité trémie  
Nb de roues pivotantes  
Ø Tuyau d'échappement de torréfaction  
Ø Tuyau d'échappement de refroidissement

[mm] (LxWxH) 970x1710x2040  
[kg] 600  
inox AISI 304 L  
PTFE  
[kg] 20  
6  
[mm] 100  
[mm] 100

### Caractéristiques électriques

Puissance totale installée  
Tension d'alimentation  
Nombre de phases  
Fréquence  
Degré de protection de l'enveloppe  
Connexion: prise industrielle

[kW] 35  
[VAC] 400  
3  
[Hz] 50 / 60  
IP65  
64A - 5 poli

### Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale  
Débit minimal  
Caractéristiques de l'air

[bar] 6  
[l/min] 220  
filtré, sec et déshuilé

### Caractéristiques du processus

Torréfaction fruits secs  
Torréfaction café  
Torréfaction fèves cacao

[min] 18 / 20  
[min] 22 / 25  
[min] 25 / 30

