



ROASTER

vertiflow® system



Il tostatore per caffè ROASTER 20 utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria (**brevetto vertiflow®**) particolarmente versatile anche per la tostatura di nocciole, mandorle, pistacchi, orzo ecc... La macchina dispone di una quantità di programmi che controllano la temperatura di riscaldamento, il tempo di tostatura, di raffreddamento e lo scarico finale. È possibile la personalizzazione dei programmi per ottenere il grado di tostatura desiderato e ripetitivo.

The coffee roaster ROASTER 20 uses an original and exclusive air cyclone system (**vertiflow® patent**) which is very versatile and can also be used for the roasting of hazelnuts, almonds, pistachios, barley, etc.... The machine has a number of programs which control the heating temperature, the roasting time, the cooling time and the final emission of the products. The programs can be personalised to obtain the desired grade of roasting time after time.

Dati tecnici

Riscaldamento: resistenze ceramiche circolari.
Scelta e controllo programmi: display digitale con microprocessore.
Capacità di tostatura: da 0,5 a 2 kg.
Tempo di tostatura: 12/16 minuti per caffè, 6/7 minuti frutta secca.
Pellicoliere interno estraibile - Camera di tostatura e carenatura in acciaio inox - Potenza installata: 10 kw., trifase, 380 v., 5 poli.
Dimensioni: mm. 740 x 1340 x 900 - Peso: 120 kg.

Technical data

Heating: circular ceramic resistors.
Choice and control of programs: digital display.
Roasting ability: from 0.5 to 2 kg.
Roasting time: 12/16 minutes for coffee, 6/7 minutes for dried fruit.
Internal removable peel collector - Stainless steel roasting chamber and panelling - Power: 10kw, three phase, 380 v, 5 poles.
Dimensions: 740 x 1340 x 900 mm. - Weight: 120 kg.

