

UG

PROBAT



LE TORRÉFACTEUR ÉTUDIÉ POUR LES ARTISANS

Les torréfacteurs multigaz PROBAT ont été initialement développés dans les années 1920 pour atteindre des profils aromatiques inégalés, couplés à un rendement de production maximal – et cet objectif n'a pas changé à ce jour. Le tambour rotatif à l'intérieur du torréfacteur UG est conçu pour garantir que les grains de café seront mélangés uniformément pendant le processus de torréfaction, produisant ainsi une cuisson finale homogène. Avec une capacité de torréfaction allant jusqu'à 25 kg et à la combinaison harmonieuse d'une technologie de pointe et d'un design rétro attirant, les torréfacteurs UG sont inimitables et uniques.

AVANTAGES POUR VOS CAFES








Les torréfacteurs UG se distinguent principalement par leur flexibilité. Étant donné que le flux d'air chaud peut être ajusté il n'y a pratiquement aucune limite à la création de différents profils de torréfaction. Outre les caractéristiques d'équipement personnalisées, tous les torréfacteurs UG offrent les avantages suivants :

- Mesure de la température d'alimentation d'air (supply), du grain (product) et de l'échappement (exhaust)
- Mélange homogène des grains dans le tambour
- Convertisseur de fréquence pour ajuster le volume d'air de la torréfaction (Air Flow)
- Air Flow précis grâce à la légendaire "roue des arômes"
- Refroidissement rapide
- Ventilateurs puissants
- Qualité de reproduction des vos profils
- Commandes indépendantes pour le tambour, ramasseur, refroidisseur et l'air flow, grandes ouvertures pour un entretien facile
- Mesure de la pression d'air négative (option)



VERSIONS

Tous les torrificateurs UG sont équipés d'un brûleur de haute technologie, de commandes de pointe et d'un cyclone. Les modèles suivants sont disponibles :

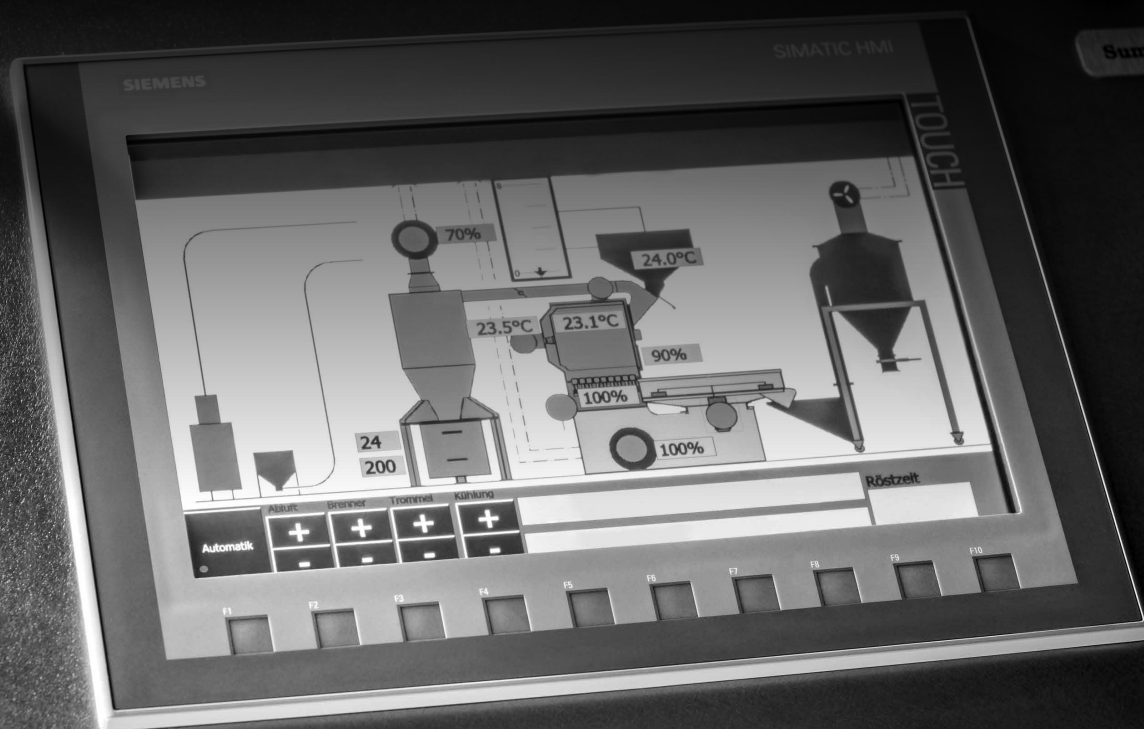
	 Temps de torréfaction (min)	 Capacité (kg/h)	 Taille Broches (kg)	 Brûleur	 Encombrement au sol min. - max. (m ²)	 Hauteur de la pièce conseillée (m)	 Dimensions (L x l x H) (mm)
UG15	10-20	30-65	7-15	Propane, Gaz naturel	8-15	3,0	4100 x 3700 x 2450
UG22	10-20	50-100	8-25	Propane, Gaz naturel	10-16	3,0	4380 x 3700 x 2450



CONTRÔLE

Tous les torrificateurs UG sont équipés de sondes de température pour visualiser l'alimentation en air chaud (supply), le grain (product) et l'échappement de l'air chaud (exhaust). La version basique est contrôlée manuellement. Cependant, les torrificateurs UG peuvent être équipés de commandes semi-automatiques via un écran tactile en option.

- Gestion des profils avec jusqu'à 40 recettes enregistrables par l'utilisateur. Les paramètres peuvent être reproduits en toute sécurité et automatiquement (solution de contrôle semi-automatique)
- Douze niveaux de température peuvent être prédéfinis (solution de contrôle semi-automatique)
- Visualisation de la courbe de torréfaction sur l'écran tactile (solution de contrôle semi-automatique)
- La puissance du brûleur peut être sélectionnée manuellement ou automatiquement à partir d'une recette (solution de contrôle semi-automatique)
- Interfaces pour systèmes logiciels externes d'Artisan et Cropster (solution de contrôle semi-automatique)
- Arrêt automatique de puissance du brûleur lorsque la température finale souhaitée est atteinte
- Arrêt automatique de sécurité du brûleur lorsque la limite de température est atteinte
- Routeur pour l'accès à distance (diagnostique, maintenance et mise à jour du logiciel)





CARACTERISTIQUES



BRÛLEUR

Les brûleurs installés dans les torréfacteurs UG peuvent être configurés pour une utilisation au gaz naturel ou au propane, selon les exigences du client, et se distinguent par les caractéristiques suivantes :

- Grande puissance
- Modulable pour plus de flexibilité pendant la torréfaction
- Sécurité et technologie de pointe, y compris surveillance gaz et puissance



CYCLONE

Le cyclone de torréfaction du torréfacteur UG est doté d'un grand récipient en aluminium monté sur roues. Cela facilite le vidage des pellicules. De plus, le cyclone offre les caractéristiques suivantes :

- Réglable individuellement
- Le ventilateur placé juste au dessus offre une efficacité de séparation des pellicules particulièrement élevée



VENTILATEUR TORREFACTEUR

Même dans la version de base, le ventilateur de torréfaction du torréfacteur UG est équipé d'un convertisseur de fréquence. De plus, il se distingue par ses performances particulièrement élevées et peut être connecté à un système de traitement de l'air d'échappement (Brûleur de fumée).

DONNÉES TECHNIQUES

			UG15	UG22
Machine*	Broche	(kg)	7-15	8-25
	Temps Torréfaction	(min)	10-20	10-20
	Production	(kg/h)	30-65	50-100
Puissance électrique (triphasé)	Voltage	(V)	230/400	230/400
	Fréquence	(Hz)	50	50
	Puissance	(kW)	4.0	4.0
Puissance Brûleur	Gaz Naturel/Propane	(kW)	55	80
		(kcal/h)	41,500	66,300
		(MJ/h)	170	282
Consommation Gaz, Gaz naturel*	Valeur Calorifique	(MJ/mn ³)	37	37
	Pression Gaz	(mbar)	20	20
	Pleine puissance	(mn ³ /h)	5.5	8.0
	Pour un cycle de torréfaction	(mn ³ /h)	3.0	5.0
Consommation Gaz, Propane*	Valeur Calorifique	(MJ/mn ³)	100	100
	Pression Gaz	(mbar)	50	50
	Pleine puissance	(mn ³ /h)	1.8	3.0
	Pour un cycle de torréfaction	(mn ³ /h)	1.0	1.8
Echappement Fumée (sans brûleur de fumée)	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	300	450
	Temperature	(°C)	150-250	150-250
Echappement Fumée (avec brûleur de fumée)**	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	300	450
	Temperature	(°C)	400-500	400-500
Refroidisseur café torréfié	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	520	750
	Temperature	(°C)	30-70	30-70

* Les performances de la machine et la consommation de gaz dépendent, entre autres, du degré de torréfaction souhaité, de l'humidité résiduelle souhaitée, de la pression dans le tambour souhaitée, de l'hygrométrie du café vert, de l'espèce ou de la variété du café vert.

** Catalyseur d'échappement disponible en option.

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

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