

SAMPLE ROASTER



MAXIMALE KONTROLLE

Bei der Kaffeeröstung mit dem neuen PROBAT SAMPLE ROASTER steht die Luft im Fokus, denn die Wärmeübertragung erfolgt vor allem konvektiv. Hierzu erzeugt ein elektrisch betriebenes Heißluftgebläse die Energie für die Röstzuluft, die kontrolliert durch die Rösttrommel geführt wird. Das Röstgut im Inneren der Trommel wird mittels Schaufelblättern umgewälzt und durch den Heißluftstrom geleitet. Diese Trennung von Bewegung und Energieübertragung ist die wichtigste Grundlage für eine homogene Röstung und reproduzierbare Ergebnisse.

Mit einer Chargengröße von 200 g eignet sich der PROBAT SAMPLE ROASTER insbesondere für das Rösten kleiner Mengen von Kaffee zum Zweck der Evaluation unterschiedlicher Rohkaffeequalitäten, der Entwicklung von Rezepten und der Herstellung von Mischungen.



VORTEILE FÜR IHREN KAFFEE

Neben der Reproduzierbarkeit der Röstergebnisse zeichnet sich der PROBAT SAMPLE ROASTER außerdem durch folgende Nutzen aus:

- **Homogenes Bohnenbild durch überwiegend konvektive Wärmeübertragung**
- **Kontrollierbarkeit des gesamten Röstprozesses durch stufenlos regelbare Beheizung**
- **Übertragung der Röstergebnisse auf andere Röster bei Reproduzierbarkeit der Ergebnisse**
- **Gleichzeitiges Rösten und Kühlen**
- **Anschluss von zwei Röstern an einen Zyklon**
- **Ausführung komplett in Edelstahl und lebensmittelgeeignetem Acrylstein**

AUSFÜHRUNG

	Chargengröße <i>(g)</i>	Röstzeit <i>(min)</i>	Anzahl der Rösttrommeln	Beheizungsart	Abmessungen <i>(LxBxH) (mm)</i>	Gewicht <i>(kg)</i>
PROBAT SAMPLE ROASTER	150–200	3–20	individuell	elektrisch	655×250×586	32

SICHERHEIT

Dank vollständiger Verkleidung und Integration in ein geschlossenes System gewährleistet der PROBAT SAMPLE ROASTER maximale Produktionssicherheit. Hierzu tragen außerdem folgende Features bei:

- **Fest installierter Einfülltrichter zur komfortablen Befüllung der Rösttrommel**
- **Probenzieher zur Kontrolle des Kaffees während des Röstprozesses**
- **Auslaufklappe zur einfachen Entleerung der Rösttrommel in das Kühlsieb**
- **herausnehmbares Kühlsieb**
- **Vollverkleidung mit geringer Wärmeleitfähigkeit**

STEUERUNG

Der PROBAT SAMPLE ROASTER ist standardmäßig mit Thermoelementen zur Dokumentation der Produkt- und Ablufttemperatur ausgestattet. Die gemessenen Werte werden gemeinsam mit der Röstzeit auf dem LCD-Display des Rösters dargestellt, wo-durch der aktuelle Stand der Röstung verfolgt werden kann. Ebenfalls zur Basisausstattung zählt eine vollautomatische Steuerung, die sich durch folgende Vorteile auszeichnet:

- **Erstellung und Verwaltung von beliebig vielen frei definierbaren Rezepten – gespeicherte Einstellungen können sicher und automatisch reproduziert werden**
- **Hinzufügen von Events während und nach dem Röstvorgang**
- **Sichere Übertragung der Rezepte auf andere Röster mit gleicher Steuerung**
- **Steuerung mehrerer Röster von einer Oberfläche aus**
- **Besonders geeignet für den Anschluss an ein mobiles Endgerät (empfohlene Displaygröße > 9,7 Zoll)**
- **Übersicht über alle wichtigen Röstparameter und -verläufe während der Röstung**
- **Individuelle Auswahl der auf der Oberfläche darzustellenden Parameter (Events, Graphen, weitere Daten)**



PROBAT

PROBAT steht für zukunftssichere Lösungen für die Kaffeeindustrie. Mit uns erhalten Sie konstant hohe Kaffeequalität. Wer Kaffee mit PROBAT verarbeitet, arbeitet höchst effizient. Wir unterstützen Sie mit inspirierenden und individuellen Lösungen, damit Sie Ihre Ziele erreichen.

REFERENZEN

220° | Ahold | Ajinomoto | ALDI | Alois Dallmayr | ANDRASCHKO | Arvid Nordquist | Audun Coffee | AZUL | Bailyes Beyers | B.K.I. | BLASER CAFES RICHARD | Caffitaly | Coffee Day | Community Coffee | Costa | Delta | Droga Kolinska EDEL | Eight o'Clock | Euro-Caps | Farmer Brothers | Folgers | Fresh & Honest | Gavina | Gebrüder Westhoff HACO | HAUSBRANDT | HEIMBS | Hindustan Unilever | Hochland | Industrias Banilejas | JACOBS DOUWE EGBERTS J.J. Darboven | J.M. Smucker | Johan & Nyström | Kaffehuset i Karlstad | Key Coffee | K-fee | Keurig Green Mountain Kimbo | Kroger | Lavazza | L'Arbre à Café | LetSequoia | Lot Sixty One | Mars Drinks | Massimo Zanetti | Melitta MEO | Méo-Fichaux | Mother Parker's | Nespresso | Nestlé | ORIMI | Peet's | Peeze | Pelican Rouge | QUARTA Ringtons | ROMBOUTS | Royal Cup | SANTOS JAYA | S&D Coffee | Schirmer | Schmitz-Mertens | Seeberger | Segafredo Solberg & Hansen | Starbucks | Stumptown | Suntory | Super Food | Strauss | TCHIBO | The Barn | Tokyo Allied Toscaf | UCC | Union Coffee | Vergnano | Vinacafe | VISPAK | Vittoria | Wings | Wolff Coffee Roasters | Workshop Coffee

PROBAT SE
Reeser Str. 94
46446 Emmerich am Rhein
Germany

P +49 2822 912-550
shop@probat.com

www.probat.com

