

# PATENT VERTIFLOW® SYSTEM

## roaster 106

TOSTATRICI



Facilmente lavabile  
e igienizzabile

Serbatoio esterno ventilato  
per il raffreddamento del prodotto  
(meno di 3 min. per 6 Kg di prodotto)

Pellicolatore integrato nella macchina

Tostatura tramite l'esclusivo  
sistema Vertiflow ad aria brevettato

Sistema di raffreddamento

Display touch screen

Contenitore per la raccolta  
dei pellicolati (estraibile)

Possibilità di modifica  
a 220 V trifase - 50/60 Hz



Roaster Centosei è stato progettato per essere inserito in un programma di lavorazione automatica a ciclo continuo, ha una capacità vasca di 6 kg e offre la possibilità di tostare 40 kg/H di caffè o frutta secca. Utilizza un originale ed esclusivo sistema di ciclone ad aria (brevetto vertiflow®) particolarmente versatile per la tostatura di caffè, nocciole, mandorle, pistacchi e caffè. La macchina dispone di una quantità di programmi che controllano la temperatura di riscaldamento dell'aria di cottura mediante la sonda a cuore del prodotto che identifica il giusto punto di tostatura, di raffreddamento, lo scarico finale e successiva espulsione in automatico del prodotto. È possibile la personalizzazione dei programmi per ottenere il grado di tostatura desiderato e ripetitivo.

- **Necessita di collegamento ad aria compressa**

### Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 20 Kw - 32 A - 5 poli

Cap. max tramoggia di carico: 6 Kg

Tempo di tostatura: 15-18 min. per caffè;

10-12 min. per frutta secca;

20-40 min. per fave di cacao

Ingombro: h. 1550 mm, l. 750 mm, p. 1100 mm