

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИЗДЕЛИЮ



PROBATONE 12; НАГРЕВ: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Тип системы:	промышленный обжарочный аппарат (емкость партии 5-12 кг)
Вид системы:	обжарочный аппарат барабанного типа
Область применения:	обжаренный кофе

СУЩЕСТВЕННЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА PROBATONE 12 С ОДНОГО ВЗГЛЯДА:

- Однородное обжаривание кофе с определенным Probat отношением продукта-воздуха и специальным механизмом перелопачивания.
- Быстрое, щадящее охлаждение обжаренного кофе за счет крупного охлаждающего сита и равномерного распределения с применением скребков из пластика безопасного для пищевых продуктов.
- Автоматическая чистка днища охлаждающего сита.
- Классическая, ностальгическая конструкция из многих компонентов, выполненных из высококачественного чугуна.
- Сокращенное время цикла за счет одновременного обжаривания и охлаждения при отдельном всасывании воздуха, отходящего из процесса охлаждения и процесса обжаривания.
- Эффективная концепция привода за счет отдельных двигателей для привода барабана, перемешивающего рычага охлаждающего сита, а также вентилятора обжарочного барабана и охладителя.
- Упрощенная чистка за счет съемных боковых стен.
- Отдельный обжарочный циклон для эффективного отделения сечки.
- Точная операция с цифровым дисплеем времени и температуры.
- Заводная рукоятка для опорожнения обжарочного барабана в случае отключения энергии. В качестве альтернативы, с помощью поставленного переходника можно прикрепить беспроводную отвертку для упрощения выгрузки.



ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА РАБОТЫ:

Со своим классическим ностальгическим дизайном PROBATONE 12 служит для производства высококачественного кофе по принципу партия-за-партией. Отличное качество обжаривания, а также планируемый, эффективный результат обжаривания являются неперенными предпосылками успешного аппарата для обжаривания кофе. Probatone 12 – отличный партнер, среди прочего, и за счет возможности параллельного обжаривания и охлаждения.

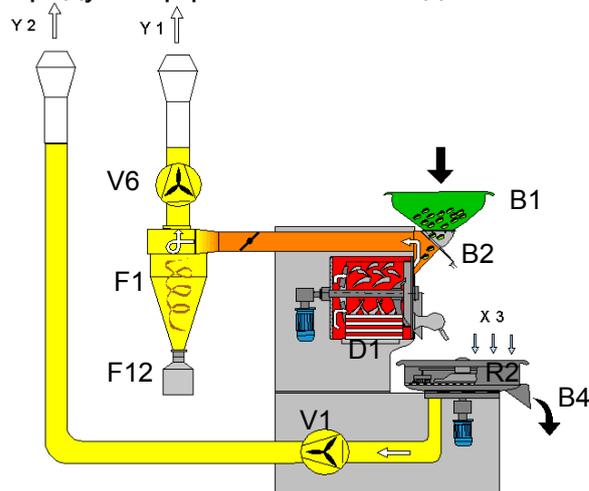
Партия сырых зерен кофе, макс. 12 кг, взвешивается и помещается в наполнительную воронку (B1). При достижении температуры примерно 210°C шибер (B2) открывается, и кофе поступает в обжарочный барабан. После наполнения шибер должен закрываться.

Управление процессом обжаривания осуществляется путем наблюдения за кофе через смотровое стекло и отбора проб с помощью пробоотборника. Теплоперенос для процесса обжаривания осуществляется с помощью электрического нагрева под обжарочным барабаном (D1). Температура продукта постоянного измеряется и выводится в цифровом виде на операционную панель.

Равномерный теплоперенос, а также очень легкое и эффективное перемешивание кофе достигается за счет особого механизма перелопачивания в обжарочном барабане.

Охлаждение кофе производится охлаждающим вентилятором (V1), втягивающим воздух окружающей среды (X3) через обжаренный продукт и

сито. При этом обжаривающийся продукт эффективно охлаждается.



Механизм перемешивания (R2) служит для равномерного распределения кофе и упрощения опорожнения.

После охлаждения кофе он выгружается через разгрузочную дверцу (B4) в предоставленный для этого бункер. В процессе цикла охлаждения следующая партия может заполняться и обжариваться по достижении нужной температуры заполнения.

Отходящие газы и сечка, образованная в процессе обжаривания, выводятся через вентилятор обжарочного аппарата (V6) в обжарочный циклон (F1). Здесь сечка и пыль отделяются от воздуха для обжаривания с помощью центробежной силы и силы тяжести. Бункер - сборник (F12), расположенный под обжарочным циклоном, собирает сечку.

Воздух из процесса обжаривания (Y1) и охлаждения (Y2) выводится в атмосферу через дымоход.

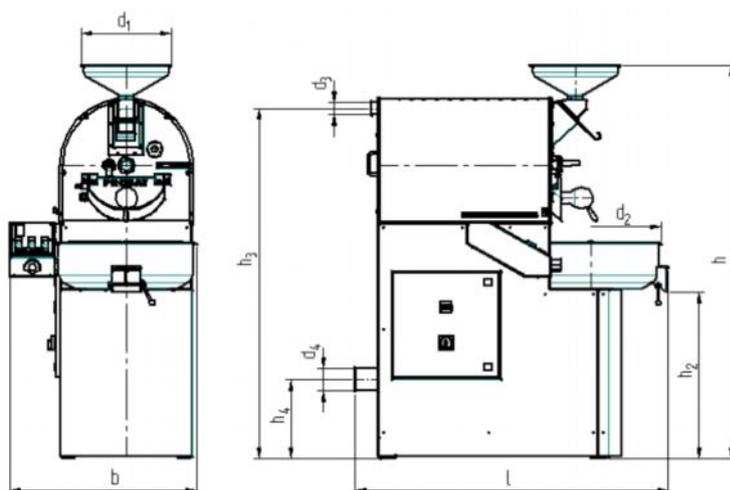
ИНФОРМАЦИЯ ПО ИЗДЕЛИЮ

PROBATONE 12, НАГРЕВ: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ



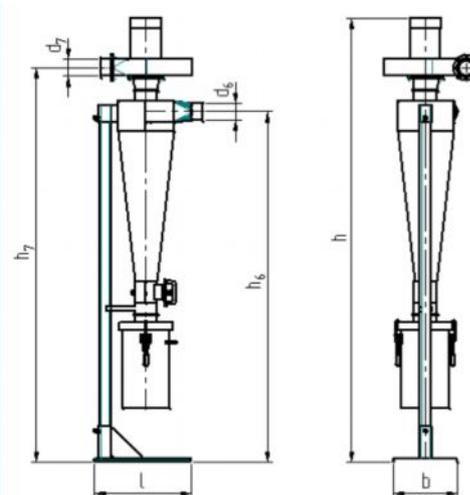
РАЗМЕРЫ И МАССА ОБЖАРОЧНОГО АППАРАТА

Размеры в мм примерно	Д	1,772
	Ш	1,045
	В	2,000
Наполнительная воронка в мм примерно	$\varnothing d_1$	625
Охлаждающее сито в мм ~	$\varnothing d_2$	875
Опорожнение охлаждающего сита в мм примерно	h_2	740
Труба для воздуха, отходящего от обжаривания, в мм примерно	$\varnothing d_3$	NW 80
	h_3	1,740
Труба для воздуха, отходящего от охлаждения, в мм примерно	$\varnothing d_4$	NW 120
	h_4	395
Рабочий вес в кг примерно	ростер	430



РАЗМЕРЫ И МАССА ОБЖАРОЧНОГО ЦИКЛОНА

Размеры в мм примерно	Д	600
	Ш	400
	В	2,230
Труба для воздуха, отходящего от обжаривания, в мм примерно	$\varnothing d_6$	NW 120
	h_6	1,740
Труба для отходящего воздуха в мм примерно	$\varnothing d_7$	NW 80
	h_7	1,960
Рабочий вес в кг примерно	циклон	96



ИНФОРМАЦИЯ ПО ИЗДЕЛИЮ

PROBATONE 12, НАГРЕВ: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ



ДАННЫЕ ПО ПОДСОЕДИНЕНИЮ И ПОТРЕБЛЕНИЮ

Подвод напряжения		
Сетевое напряжение (трех-фазное)	380 В	400 В
Частота	60 Гц	50 Гц
Номинальная мощность		
Привод барабана	0.18 кВт	
Привод механизма перемешивания	0.09 кВт	
Вентилятор обжарочного аппарата	1.10 кВт	0.65 кВт
Вентилятор охладителя	1.10 кВт	0.65 кВт
Нагрев	25.9 кВт	
Объемный поток отходящего воздуха		
Обжаривание	210 м³/ч норма	
Охлаждение	360 м³/ч норма	