

**PROBAT**

# DIE MASCHINE FÜR INDIVIDUALISTEN

Ursprünglich wurden die Universal Gasröster von PROBAT in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts zur höchsten Aromaentfaltung und größten Ergiebigkeit in der Tasse entwickelt. An der Zielsetzung hat sich bis heute nichts geändert. Die sich drehende Trommel im Inneren der UG Röster ist mit Spezialflügeln ausgestattet und sorgt für eine gleichmäßige Durchmischung der Kaffeebohnen während des Röstprozesses und ein homogenes Röstprodukt.

Mit einer maximalen Chargengröße von 25 kg und der gelungenen Verbindung modernster Technologie mit formschönem Retro-design sind die UG Röster ganz besonders zur Aufstellung direkt im Laden geeignet.

## VORTEILE FÜR IHREN KAFFEE




Die UG Röster zeichnen sich v. a. durch ihre Flexibilität aus. Da der Heißluftstrom variabel gelenkt werden kann, sind der Gestaltung verschiedener Röstprofile nahezu keine Grenzen gesetzt. Abgesehen von kundenspezifischen Ausstattungsmerkmalen vereinen alle UG Röster folgende Vorteile:

- **Messung von Röstzuluft-, Produkt- und Röstablufttemperatur**
- **homogene Durchmischung der Kaffeebohnen in der Trommel**
- **Frequenzumrichter zur Regulierung der Röstluftmenge**
- **gezielte Luftführung mittels des traditionellen „Aromarads“**
- **intensive Kühlung**
- **leistungsstarke Ventilatoren**
- **reproduzierbare Produktqualitäten**
- **eigenständige Antriebe für Trommel, Rührwerk, Röst- und Kühlventilator**
- **große Wartungsöffnungen zur einfachen Reinigung**
- **Unterdruckmessung (optional)**



# AUSFÜHRUNGEN

Alle UG Röster sind mit state-of-the-art Antriebs-, Brenner- und Steuerungstechnik sowie einem Zyklon ausgestattet. Folgende Ausführungen sind erhältlich:

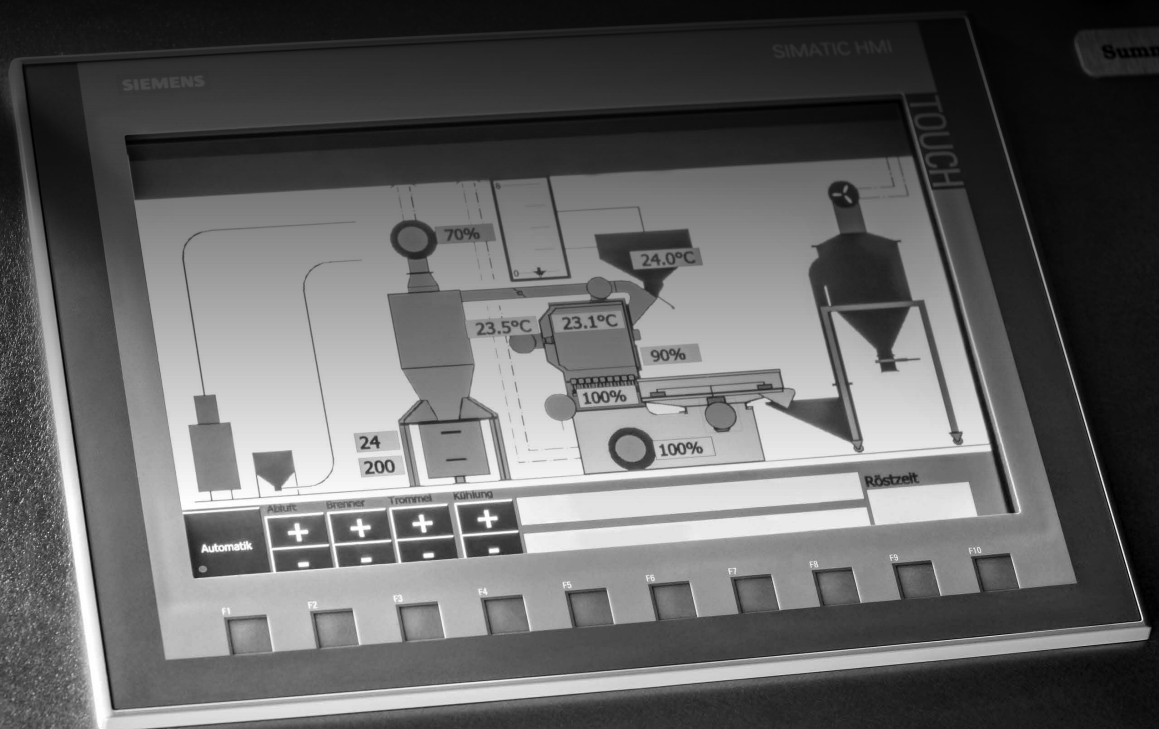
	 Röstzeit (min)	 Röstleistung (kg/h)	 Chargengröße (kg)
<b>UG15</b>	10–20	30–65	7–15
<b>UG22</b>	10–20	50–100	8–25



## STEUERUNG

Alle UG Röster sind standardmäßig mit Thermoelementen zur Dokumentation der Zuluft-, Produkt- und Ablufttemperatur ausgestattet. Ebenfalls zur Basisausführung zählt eine manuelle Steuerung. Optional können die UG Röster mit einer semi-automatischen Steuerung mit Touchpanel versehen werden.

- Rezeptverwaltung mit bis zu 20 frei definierbaren Rezepten. Gespeicherte Einstellungen können sicher und automatisch reproduziert werden (semi-automatische Steuerungslösung)
- Pro Rezept können sechs Temperaturstufen vorab definiert werden (semi-automatische Steuerungslösung)
- Visualisierung der Röstkurve auf dem Touchscreen (semi-automatische Steuerungslösung)
- Brennerleistung manuell wählbar oder automatisch aus Rezept (semi-automatische Steuerungslösung)
- Schnittstelle zu den externen Software-Systemen von Artisan und Cropster (semi-automatische Steuerungslösung)
- Automatische Abschaltung der Beheizung bei Erreichen der gewünschten Endtemperatur
- Automatische Sicherheitsabschaltung des Brenners bei Erreichen der Grenztemperatur





## FEATURES



### BRENNER

Der für die UG Röster eingesetzte Brenner kann je nach Kundenanforderung zum Betrieb mit Natur- oder Flüssiggas ausgeführt werden und zeichnet sich durch folgende Features aus:

- **hohe Leistung**
- **stufenlos einstellbar für eine flexiblere Gestaltung des Röstprozesses**
- **aktuelle Sicherheitstechnik einschließlich Gas- und Flammüberwachung**



### RÖSTZYKLON

Der große, mit Rollen versehene Häutchensammelbehälter des zu den UG Röstern gehörenden Röstzyklons ist aus Aluminium gefertigt und daher besonders leicht, weshalb ein komfortables Entleeren möglich ist. Darüber hinaus enthält der Zyklon folgende weitere Ausstattungsmerkmale:

- **individuell einstellbar**
- **Röstventilator oberhalb des Zyklons ermöglicht besonders hohen Abscheidegrad**



### RÖSTVENTILATOR

Der Röstventilator der UG Röster ist bereits in der Basisausführung mit einem Frequenzumrichter ausgestattet. Darüber hinaus verfügt er über eine besonders hohe Leistung und ist geeignet für den Anschluss einer Abgasreinigung.

# TECHNISCHE DATEN

			UG15	UG22
Maschinenleistung*	Charge	(kg)	7–15	8–25
	Röstzeit	(min)	10–20	10–20
	Leistung	(kg/h)	30–65	50–100
Stromversorgung (Drehstrom)	Spannung	(V)	230/400	230/400
	Frequenz	(Hz)	50	50
	Leistung	(kW)	4,0	4,0
Brennerleistung	Erdgas/Propan	(kW)	55	80
		(kcal/h)	41.500	66.300
		(MJ/h)	170	282
Gasverbrauch Erdgas*	Heizwert	(MJ/mn <sup>3</sup> )	37	37
	Fließdruck	(mbar)	20	20
	Volllast	(mn <sup>3</sup> /h)	5,5	8,0
	Röstbetrieb	(mn <sup>3</sup> /h)	3,0	5,0
Gasverbrauch Propan*	Heizwert	(MJ/mn <sup>3</sup> )	100	100
	Fließdruck	(mbar)	50	50
	Volllast	(mn <sup>3</sup> /h)	1,8	3,0
	Röstbetrieb	(mn <sup>3</sup> /h)	1,0	1,8
Röstabluft (ohne Rauchverbrenner)	Volumenstrom	(mn <sup>3</sup> /h)	300	450
	Temperatur	(°C)	150–250	150–250
Röstabluft (mit Rauchverbrenner)	Volumenstrom	(mn <sup>3</sup> /h)	300	450
	Temperatur	(°C)	400–500	400–500
Kühlabluft	Volumenstrom	(mn <sup>3</sup> /h)	520	750
	Temperatur	(°C)	30–70	30–70

\* U. a. abhängig von gewünschtem Farbgrad, Restfeuchte, Röstzeit, Unterdruck und Röstzulufttemperatur sowie der Rohkaffeefeuchte und -sorte

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

P +49 2822 97660-0  
info.ladenroester@probat.com  
[www.kirschundmausser.de](http://www.kirschundmausser.de)