

KIRSCH+
MAUSSER

PROBAT

G SERIE




TECHNISCHE DATEN

| | | | G60 | G75 | G90 | G120 |
|--------------------------------------|---------------|-----------------------|---------|---------|---------|---------|
| Maschinenleistung* | Charge | (kg) | 20–65 | 25–80 | 30–95 | 60–120 |
| | Röstzeit | (min) | 10–20 | 10–20 | 10–20 | 10–20 |
| | Leistung | (kg/h) | 100–195 | 125–240 | 150–285 | 240–360 |
| Stromversorgung (Drehstrom) | Spannung | (V) | 230/400 | 230/400 | 230/400 | 230/400 |
| | Frequenz | (Hz) | 50 | 50 | 50 | 50 |
| | Leistung | (kW) | 13 | 13 | 15 | 15 |
| Brennerleistung | Erdgas/Propan | (kW) | 160 | 200 | 230 | 280 |
| | | (kcal/h) | 121.000 | 152.000 | 174.000 | 212.000 |
| | | (MJ/h) | 496 | 620 | 714 | 870 |
| Gasverbrauch Erdgas* | Heizwert | (MJ/mn ³) | 37 | 37 | 37 | 37 |
| | Fließdruck | (mbar) | 20 | 20 | 20 | 20 |
| | Volllast | (mn ³ /h) | 16 | 20 | 23 | 28 |
| | Röstbetrieb | (mn ³ /h) | 8,8 | 11 | 12,6 | 15 |
| Gasverbrauch Propan* | Heizwert | (MJ/mn ³) | 100 | 100 | 100 | 100 |
| | Fließdruck | (mbar) | 50 | 50 | 50 | 50 |
| | Volllast | (mn ³ /h) | 5,2 | 6,5 | 7,4 | 9 |
| | Röstbetrieb | (mn ³ /h) | 2,9 | 3,6 | 4 | 4,9 |
| Röstabluft (ohne Rauchverbrenner) | Volumenstrom | (mn ³ /h) | 1100 | 1400 | 1800 | 2200 |
| | Temperatur | (°C) | 150–250 | 150–250 | 150–250 | 150–250 |
| Röstabluft (mit Rauchverbrenner) | Volumenstrom | (mn ³ /h) | 1100 | 1400 | 1800 | 2200 |
| | Temperatur | (°C) | 400–500 | 400–500 | 400–500 | 400–500 |
| Kühlabluft | Volumenstrom | (mn ³ /h) | 3200 | 3600 | 3800 | 4100 |
| | Temperatur | (°C) | 30–70 | 30–70 | 30–70 | 30–70 |

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

AUSFÜHRUNGEN

Die Röstmaschinen der G Serie sind mit State-of-the-Art-Antriebs-, -Brenner- und -Steuerungstechnik sowie jeweils einem Zyklon für die Röst- und Kühlabluft ausgestattet. Folgende Ausführungen sind erhältlich:

| |  Chargengröße (kg) |  Röstzeit (min) |  Röstleistung (kg/h) |
|-------------|---|--|---|
| G60 | 20–65 | 10–20 | 100–195 |
| G75 | 25–80 | 10–20 | 125–240 |
| G90 | 30–95 | 10–20 | 150–285 |
| G120 | 60–120 | 10–20 | 240–360 |

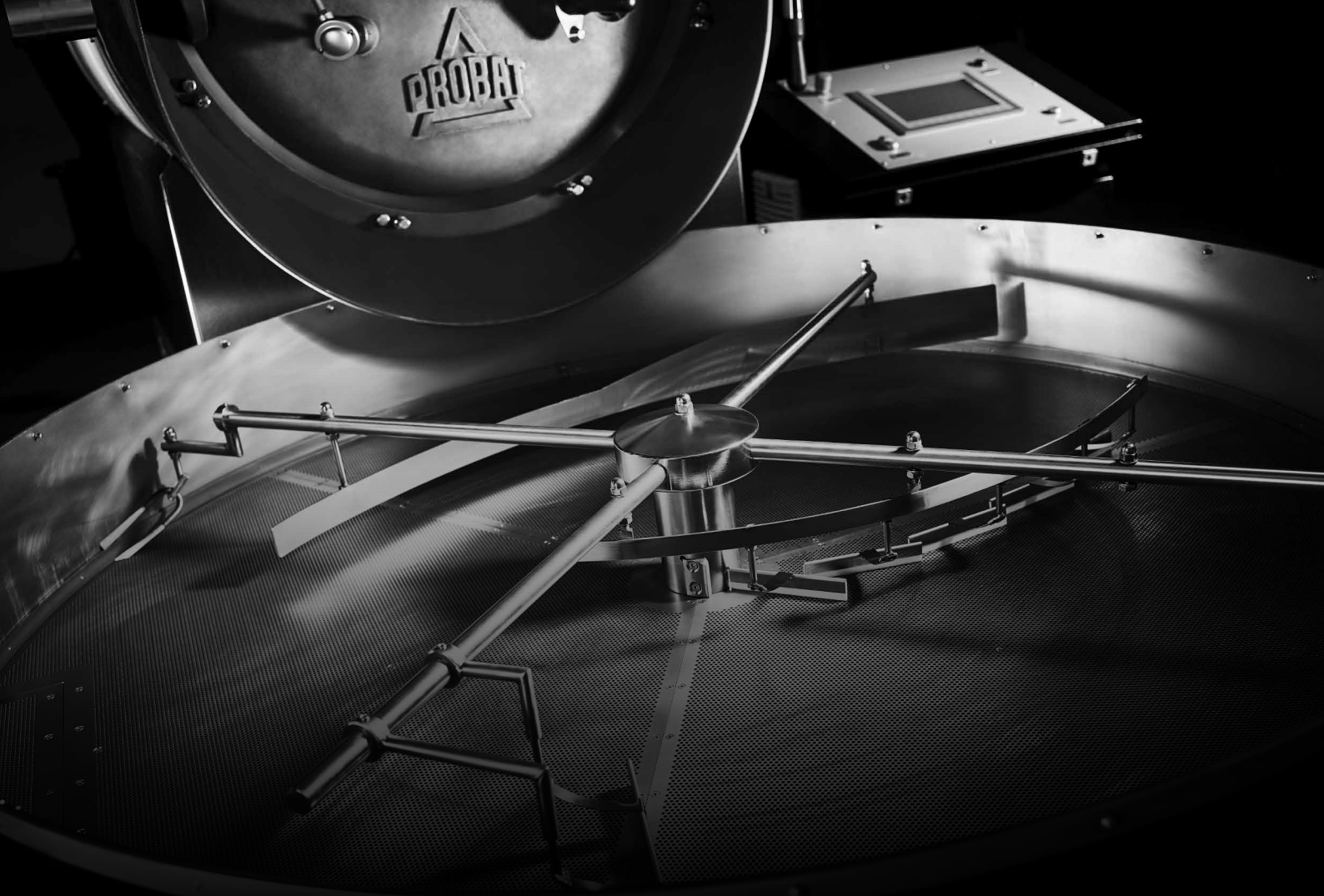


STEUERUNG

Alle Röster der G Serie sind standardmäßig mit Thermoelementen zur Dokumentation der Röstzuluft-, Produkt- und Ablufttemperatur ausgestattet. Ebenfalls zählt eine manuelle Steuerung zur Basisausführung. Optional können die G Röstmaschinen mit einer semi- oder vollautomatischen Steuerung mit Touchpanel versehen werden.

- **Rezeptverwaltung mit bis zu 20 frei definierbaren Rezepten. Gespeicherte Einstellungen können sicher und automatisch reproduziert werden (semi- und vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Visualisierung der Röstkurve auf dem Touchscreen (semi- und vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Brennerleistung manuell wählbar oder automatisch aus Rezept (semi- und vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Schnittstellen zu den externen Software-Systemen von Artisan und Cropster (semi- und vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Prozesssicherheit durch Pneumatik an den Öffnungsklappen von Bohnenbehälter, Rösttrommel sowie Kühleisablauf (semi- und vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Zusätzliche Schutzabdeckung des Kühleisablaufs (vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Notwasseraufgabe für die Rösttrommel (vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Zusätzliche Wasseraufgabe am Auffangbehälter des Röstzyklons (vollautomatische Steuerungslösung)**
- **Automatische Abschaltung der Beheizung bei Erreichen der gewünschten Endtemperatur**
- **Automatische Sicherheitsabschaltung des Brenners bei Erreichen der Grenztemperatur**





Die Röster der G Serie basieren wie alle KIRSCH + MAUSSER Maschinen auf dem Trommelröstverfahren: Spezialflügel im Inneren der sich drehenden Trommel sorgen für eine gleichmäßige Durchmischung der Kaffeebohnen während des Röstprozesses und ein homogenes Röstprodukt. Die bereits im Standard vorhandenen pneumatischen Öffnungen an Bohnenbehälter, Rösttrommel sowie Kühltrommel gewährleisten eine prozesssichere Verarbeitung von Roh- und Röstkaffee. Diese Funktionen werden bei Ausstattung mit einer semiautomatischen Steuerungslösung per einfachem Knopfdruck am Bedientableau ausgelöst. Auf Kundenwunsch können die G Röster mit einer Kapazität von 60 bis 120 kg pro Charge auch mit einer vollautomatischen Steuerungslösung versehen werden. In diesem Fall erfolgt die pneumatische Entleerung vollautomatisch.

VORTEILE FÜR IHREN KAFFEE

Ein optimales Verhältnis von Durchmesser zu Länge der Rösttrommel gewährleistet bei allen Röstern der G Serie eine homogene Verteilung der Wärme auf die Bohnen beim Röstvorgang. Darüber hinaus vereinen alle G Röstmaschinen folgende Vorteile:

- **gleichmäßige Durchmischung der Kaffeebohnen in der Trommel**
- **Frequenzumrichter am Röstventilator zur Regulierung der Röstluftmenge**
- **gezielte Luftführung mittels des traditionellen „Aromarads“**
- **intensive Kühlung**
- **leistungsstarke Ventilatoren**
- **reproduzierbare Produktqualitäten**
- **eigenständige Antriebe für Trommel, Rührwerk, Röst- und Kühlventilator**
- **separater zweiter Kühltrommel**
- **einfache Reinigung durch große Wartungsöffnungen**
- **Reduzierung der Emissionen durch zusätzlichen Kühlbluftzyklon**

FEATURES



BRENNER

Die für die Röster der G Serie eingesetzten Brenner können je nach Kundenanforderung zum Betrieb mit Natur- oder Flüssiggas ausgeführt werden und zeichnen sich durch folgende Features aus:

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



RÖSTZYKLON

Die großen, mit Rollen versehenen Häutchensammelbehälter der zur G Serie gehörenden Röstzyklone sind aus Aluminium gefertigt und daher besonders leicht, weshalb ein komfortables Entleeren möglich ist. Darüber hinaus enthalten die Zyclone folgende weitere Ausstattungsmerkmale:

- **individuell einstellbar**
- **manuelle Notwasseraufgabe im Sammelbehälter des Röstzyklons**



KÜHLABLUFTZYKLON

Alle Röster der G Serie werden standardmäßig mit einem weiteren Zyclon für die Kühlabluft ausgestattet. Durch die zusätzliche Reinigung der Abluft wird der Eintrag von Staubpartikeln in die Umwelt auf ein Minimum reduziert.



RÖSTVENTILATOR

Die Röstventilatoren der G Röstmaschinen sind bereits in der Basisausführung mit einem Frequenzumrichter ausgestattet. Darüber hinaus verfügen sie über eine besonders hohe Leistung und sind geeignet für den Anschluss einer Abluftbehandlung.

ZUBEHÖR



ROHKAFFEEFÖRDERER

Rohkaffeeförderer von KIRSCH + MAUSSER ermöglichen eine komfortable Beschickung der Aufgabetrichter der Röster der G Serie.



RAUCHVERBRENNER

Zur zusätzlichen Behandlung der beim Rösten freigesetzten Emissionen können die G Röstmaschinen mit speziell auf den Prozess abgestimmten Rauchverbrennern oder Katalysatoren ausgestattet werden.



ENTSTEINER

Mit den KIRSCH + MAUSSER Entsteinern werden zuverlässig Fremdkörper mit einem spezifisch höheren Gewicht als Röstkaffee entfernt.

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

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