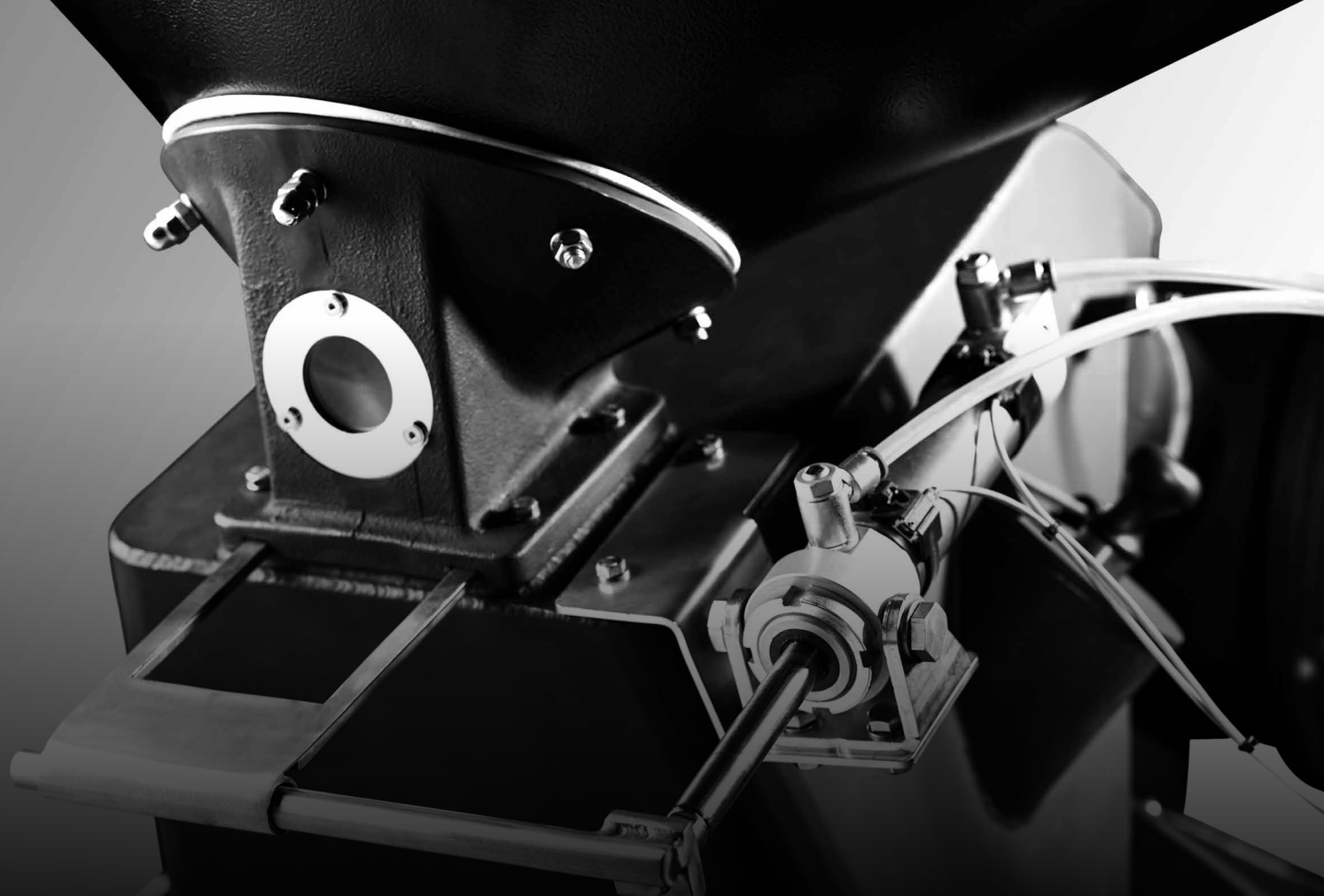


KIRSCH+
MAUSSER

PROBAT

TORREFACTEUR G45



Le torréfacteur G45 occupe une place particulière dans la gamme de produits KIRSCH + MAUSSER. Fabriqué dans le design rétro classique des torréfacteurs de la série UG et équipé des principales caractéristiques techniques des torréfacteurs de la série G, le G45 combine un design élégant avec des fonctionnalités améliorées même dans sa version standard. En outre, des options supplémentaires telles que des volets d'ouverture à commande pneumatique sur la trémie, le tambour de torréfaction et à la sortie dans le refroidissement garantissent un traitement fiable du café vert et torréfié. Ces fonctions sont contrôlées soit en appuyant simplement sur un bouton du panneau de commande, soit de manière entièrement automatique. Si vous atteignez les limites de capacité avec votre torréfacteur UG mais que vous souhaitez tout de même traiter des lots plus petits, le G45 - avec son volume de tambour flexible entre 20 et 55 kg - le choix est idéal.


AVANTAGES POUR VOS CAFES

Des pales spéciales à l'intérieur du tambour de torréfaction spécialement développées pour le torréfacteur G45 garantissent que les grains de café sont mélangés uniformément pendant le processus de torréfaction, produisant au final, un café homogène. De plus, le G45 offre les avantages suivants :

- **Convertisseur de fréquence pour ajuster le volume d'air chaud dans le tambour**
- **Air Flow précis grâce à la légendaire "roue des arômes"**
- **Refroidissement rapide**
- **Ventilateurs puissants**
- **Reproducible product quality**
- **Qualité de reproduction des vos profils**
- **Commandes indépendantes pour le tambour, ramasseur, refroidisseur et l'air flow**
- **Grandes ouvertures pour un entretien facile**
- **Réduction des émissions de poussière grâce à un cyclone d'air d'échappement de refroidissement supplémentaire**
- **Convertisseur de fréquence pour ajuster la rotation du tambour (option)**

VERSION

Le G45 est équipé d'un brûleur de haute technologie, de commandes de pointe et d'un cyclone. Le modèle suivant est disponible :

	 Temps de torréfaction (min)	 Capacité (kg/h)	 Poids Broche (kg)
G45	10–20	100–150	20–55



CONTRÔLE

Le Torréfacteur G45 est équipé de sondes de température pour lire l'alimentation en air chaud (supply), du grain (product) et de l'échappement de l'air chaud (exhaust). La version basique est contrôlée manuellement. Cependant, il peut être équipé de commandes semi-automatiques via un écran tactile en option.

- **Gestion des profils avec jusqu'à 20 recettes enregistrables par l'utilisateur. Les paramètres peuvent être reproduits en toute sécurité et automatiquement (solution de contrôle semi-automatique)**
- **six niveaux de température peuvent être prédéfinis (solution de contrôle semi-automatique)**
- **Visualisation de la courbe de torréfaction sur l'écran tactile (solution de contrôle semi-automatique)**
- **La puissance du brûleur peut être sélectionnée manuellement ou automatiquement à partir d'une recette (solution de contrôle semi-automatique)**
- **Interfaces pour systèmes logiciels externes d'Artisan et Cropster (solution de contrôle semi-automatique)**
- **Arrêt automatique de puissance du brûleur lorsque la température finale souhaitée est atteinte**
- **Arrêt automatique de sécurité du brûleur lorsque la limite de température est atteinte**



CARACTÉRISTIQUES



BRÛLEUR

Les brûleurs installés sur le torréfacteur G45 peut être configurés pour une utilisation au gaz naturel ou au propane, selon les exigences du client, et se distinguent par les caractéristiques suivantes :

- **Grande capacité**
- **Modulable pour plus de flexibilité pendant la torréfaction**
- **Sécurité et technologie de pointe, y compris surveillance gaz et puissance**



CYCLONE

Le cyclone de torréfaction du torréfacteur G45 est installé avec un grand récipient sur roue en aluminium. Cela facilite le vidage des pellicules. De plus, le cyclone offre les caractéristiques suivantes :

- **Réglable individuellement**
- **Le ventilateur placé juste au dessus offre une efficacité de séparation des pellicules particulièrement élevée**
- **Récipient raccordé à l'eau en cas d'urgence (option)**



CYCLONE REFROIDISSEMENT

Le torréfacteur G45 est équipé de série, d'un cyclone supplémentaire pour le refroidissement de l'air d'échappement. Ce traitement supplémentaire de l'air d'échappement réduit au minimum la quantité de particules de poussière qui pénètrent dans l'environnement.



VENTILATEUR TORREFACTEUR

Même dans la version de base, le ventilateur de torréfaction du torréfacteur G45 est équipé d'un convertisseur de fréquence. De plus, le ventilateur de torréfaction se distingue par ses performances particulièrement élevées et peut être connecté à un système de traitement de l'air d'échappement (Brûleur de fumée).

ACCESSOIRES



CONVOYEUR CAFÉ VERT

Les convoyeurs à café vert KIRSCH + MAUSSER permettent d'introduire très facilement du café vert dans les trémies d'alimentation des torréfacteurs G45.



BRÛLEUR DE FUMÉE

Pour traiter davantage les fumées visibles libérés lors de la torréfaction, le G45 peut être équipé d'un brûleur de fumée spécialement conçue pour ce processus.



ÉPIERREUR

Les épierreurs KIRSCH + MAUSSER éliminent de manière fiable les corps étrangers d'un poids prédéterminé supérieur à celui du café torréfié.

DONNÉES TECHNIQUES

G45

Machine*	Broche	(kg)	20–55
	Temps Torréfaction	(min)	10–20
	Production	(kg/h)	100–150
Puissance électrique (triphasé)	Voltage	(V)	230/400
	Frequency	(Hz)	50
	Puissance	(kW)	10.0
Puissance Brûleur	Gaz Naturel/ Propane	(kW)	145
		(kcal/h)	110,000
		(MJ/h)	450
Consommation Gaz, Gaz naturel*	Valeur Calorifique	(MJ/mn ³)	37
	Pression Gaz	(mbar)	20
	Pleine puissance	(mn ³ /h)	14.5
	Cycle Torréfaction	(mn ³ /h)	8.0
Consommation Gaz, Propane*	Valeur Calorifique	(MJ/mn ³)	100
	Pression Gaz	(mbar)	50
	Pleine puissance	(mn ³ /h)	4.7
	Cycle Torréfaction	(mn ³ /h)	2.6
Echappement Fumée (sans brûleur de fumée)	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	900
	Temperature	(°C)	150–250
Echappement Fumée (avec brûleur de fumée)	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	900
	Temperature	(°C)	400–500
Echappement air refroidisseur	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	2900
	Temperature	(°C)	30–70

* Les performances de la machine et la consommation de gaz dépendent, entre autres, de degré de torréfaction souhaité, Humidité résiduelle souhaitée, Pression du tambour souhaitée, Pression du tambour souhaitée, Hygrométrie du Café Vert, Espèce ou variété du Café Vert.

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

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