

PROBAT

TORREFACTEURS UG SERIES

Les torréfacteurs gaz universels de PROBAT ont été initialement développés dans les années 1920 pour atteindre des profils aromatiques inégalés couplé à un rendement de production maximal - et cet objectif n'a pas changé à ce jour. Le tambour rotatif à l'intérieur du torréfacteur UG est conçu pour garantir que les grains de café sont mélangés uniformément pendant le processus de torréfaction, produisant une cuisson finale homogène. Grâce à un poids maximal de 25 kg et à la combinaison harmonieuse d'une technologie de pointe et un design rétro attirant, les torréfacteurs UG sont inimitables et uniques.

LES AVANTAGES POUR VOS CAFES

Les torréfacteurs UG se distinguent principalement par leur flexibilité. Étant donné que le flux d'air chaud peut être varié, il n'y a pratiquement aucune limite lorsqu'il s'agit de créer différents profils de torréfaction. Outre les caractéristiques d'équipement personnalisées, tous les torréfacteurs UG offrent les avantages suivants :

- **Mesure de la température d'alimentation d'air (supply), du grain (product) et de l'échappement (exhaust)**
- **Mélange homogène des grains dans le tambour**
- **Convertisseur de fréquence pour ajuster le volume d'air de la torréfaction (Air Flow)**
- **Air Flow précis grâce à la légendaire "roue des arômes"**
- **Refroidissement rapide**
- **Ventilateurs puissants**
- **Qualité de reproduction des vos profils**
- **Commandes indépendantes pour le tambour, ramasseur, refroidisseur et l'air flow, grandes ouvertures pour un entretien facile**
- **Mesure de la pression d'air négative (option)**



VERSIONS

Tous les torrificateurs UG sont équipés d'un brûleur de haute technologie, de commandes de pointe et d'un cyclone. Les modèles suivants sont disponibles :

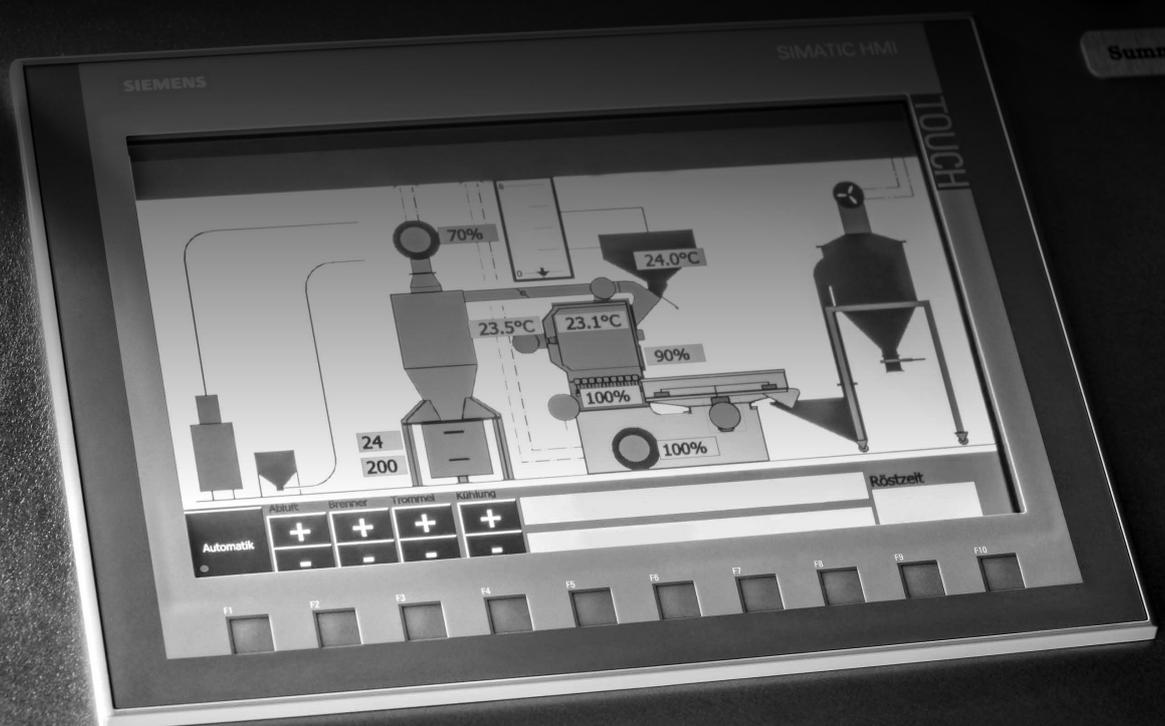
	 Temps de torréfaction (min)	 Capacité (kg/h)	 Taille Broches (kg)
UG15	10–20	30–65	7–15
UG22	10–20	50–100	8–25



CONTRÔLE

Tous les torrificateurs UG sont équipés 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, les torrificateurs UG peuvent être équipés 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





CARACTERISTIQUES



BRÛLEUR

Les brûleurs installés dans les torréfacteurs UG peuvent 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 UG 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



VENTILATEUR TORREFACTEUR

Même dans la version de base, le ventilateur de torréfaction du torréfacteur UG 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).

DONNÉES TECHNIQUES

			UG15	UG22
Machine*	Broche	(kg)	7–15	8–25
	Temps Torréfaction	(min)	10–20	10–20
	Production	(kg/h)	30–65	50–100
Puissance électrique (triphasé)	Voltage	(V)	230/400	230/400
	Frequency	(Hz)	50	50
	Puissance	(kW)	4.0	4.0
Puissance Brûleur	Gaz Naturel/ Propane	(kW)	55	80
		(kcal/h)	41,500	66,300
		(MJ/h)	170	282
Consommation Gaz, Gaz naturel*	Valeur Calorifique	(MJ/mn ³)	37	37
	Pression Gaz	(mbar)	20	20
	Pleine puissance	(mn ³ /h)	5.5	8.0
	Cycle Torréfaction	(mn ³ /h)	3.0	5.0
Consommation Gaz, Propane*	Valeur Calorifique	(MJ/mn ³)	100	100
	Pression Gaz	(mbar)	50	50
	Pleine puissance	(mn ³ /h)	1.8	3.0
	Cycle Torréfaction	(mn ³ /h)	1.0	1.8
Echappement Fumée (sans brûleur de fumée)	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	300	450
	Temperature	(°C)	150–250	150–250
Echappement Fumée (avec brûleur de fumée)	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	300	450
	Temperature	(°C)	400–500	400–500
Echappement air refroidisseur	Volume d'échappement	(mn ³ /h)	520	750
	Temperature	(°C)	30–70	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