

**KIRSCH+**  
**MAUSSER**

**PROBAT**

**TORREFACTEUR SERIES G**

# DONNÉES TECHNIQUES

			G60	G75	G90	G120
Machine*	Broche	(kg)	20–65	25–80	30–95	60–120
	Temps Torréfaction	(min)	10–20	10–20	10–20	10–20
	Production	(kg/h)	100–195	125–240	150–285	240–360
Puissance électrique (triphasé)	Voltage	(V)	230/400	230/400	230/400	230/400
	Frequency	(Hz)	50	50	50	50
	Puissance	(kW)	13	13	15	15
Puissance Brûleur	Gaz Naturel/ Propane	(kW)	160	200	230	280
		(kcal/h)	121,000	152,000	174,000	212,000
		(MJ/h)	496	620	714	870
Consommation Gaz, Gaz naturel*	Valeur Calorifique	(MJ/mn <sup>3</sup> )	37	37	37	37
	Pression Gaz	(mbar)	20	20	20	20
	Pleine puissance	(mn <sup>3</sup> /h)	16	20	23	28
	Cycle Torréfaction	(mn <sup>3</sup> /h)	8.8	11	12.6	15
Consommation Gaz, Propane*	Valeur Calorifique	(MJ/mn <sup>3</sup> )	100	100	100	100
	Pression Gaz	(mbar)	50	50	50	50
	Pleine puissance	(mn <sup>3</sup> /h)	5.2	6.5	7.4	9
	Cycle Torréfaction	(mn <sup>3</sup> /h)	2.9	3.6	4	4.9
Echappement Fumée (sans brûleur de fumée)	Volume d'échappement	(mn <sup>3</sup> /h)	1,100	1,400	1,800	2,200
	Temperature	(°C)	150–250	150–250	150–250	150–250
Echappement Fumée (avec brûleur de fumée)	Volume d'échappement	(mn <sup>3</sup> /h)	1,100	1,400	1,800	2,200
	Temperature	(°C)	400–500	400–500	400–500	400–500
Echappement air refroidisseur	Volume d'échappement	(mn <sup>3</sup> /h)	3,200	3,600	3,800	4,100
	Temperature	(°C)	30–70	30–70	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.

# VERSIONS

Le G45 est équipé d'un brûleur de haute technologie, de commandes de pointe et d'un cyclone ainsi que de cyclone de refroidissement d'air. Les modèles suivant sont disponibles :

	 Poids Broche (kg)	 Temps de torréfaction (min)	 Capacité (kg/h)
<b>G60</b>	20–65	10–20	100–195
<b>G75</b>	25–80	10–20	125–240
<b>G90</b>	30–95	10–20	150–285
<b>G120</b>	60–120	10–20	240–360

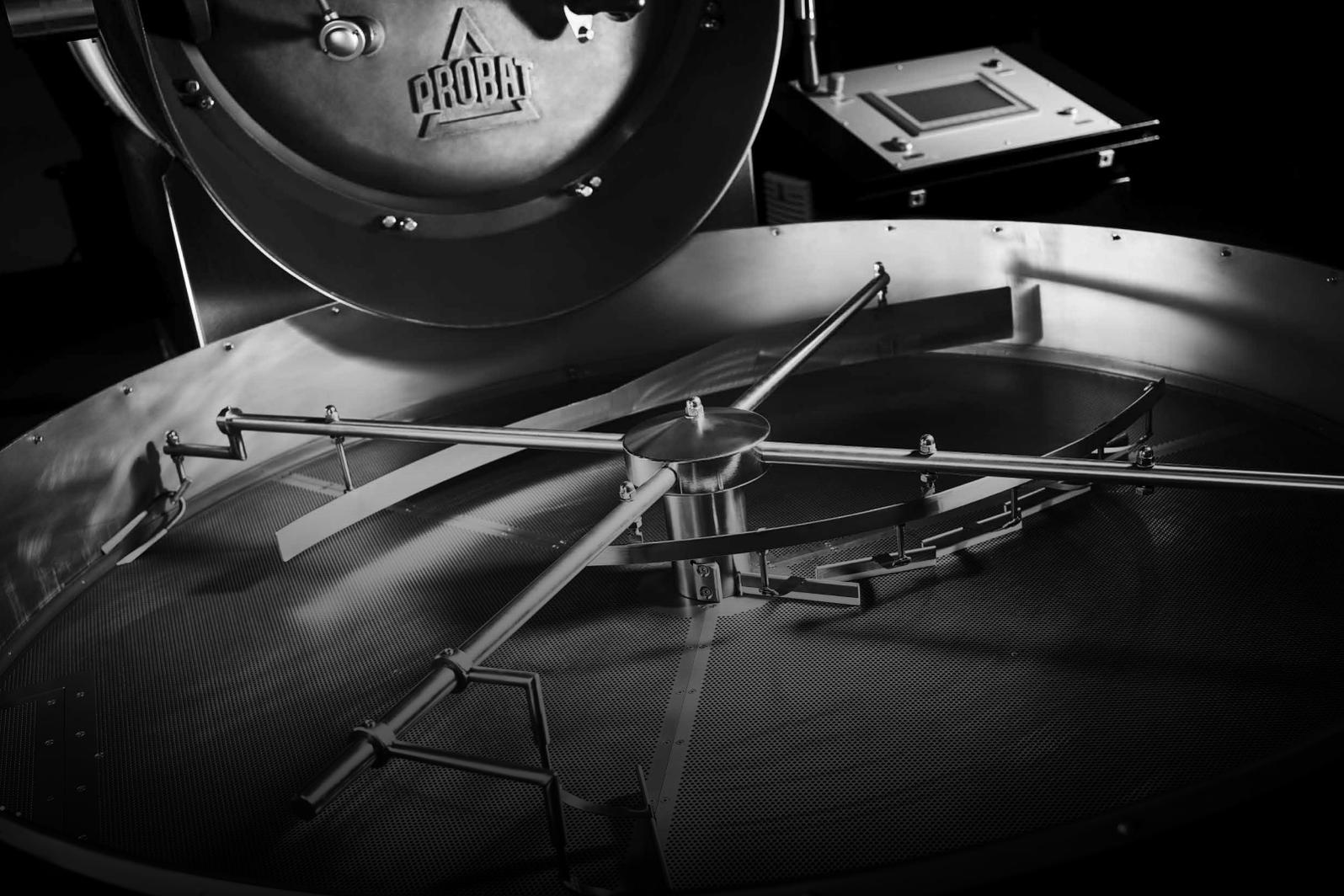


## CONTROL

Les torréfacteurs G 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 torréfacteurs 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)**
- **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)**
- **Sécurité du process de torréfaction grâce à des volets d'ouverture pneumatiques sur la trémie, le tambour et refroidisseur (solution de contrôle semi et entièrement automatique)**
- **Arrosage d'urgence d'eau dans le tambour de torréfaction (solution de contrôle entièrement automatique)**
- **Protection totale additionnelle sur la trémie de refroidissement (solution de contrôle entièrement automatique)**
- **Raccord du cyclone à l'eau pour le bac de récupération des pellicules (solution de contrôle entièrement 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**





Comme toutes les autres torréfacteurs KIRSCH + MAUSSER, les torréfacteurs de la série G sont également basés sur la méthode de torréfaction en tambour : 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. En outre, ces torréfacteurs sont équipés de 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.

---

## AVANTAGES POUR VOS CAFES

Le rapport diamètre / longueur idéal du tambour de torréfaction des torréfacteurs G garantit un transfert de chaleur homogène sur les grains pendant le processus de torréfaction. De plus, les torréfacteurs G offrent les avantages suivants :

- **mélange uniforme des grains de café à l'intérieur du tambour de torréfaction**
- **Convertisseur de fréquence pour ajuster le volume d'air chaud dans le tambour (en option pour la rotation du tambour et le ramasseur)**
- **Air Flow précis grâce à la légendaire "roue des arômes"**
- **Refroidissement rapide**
- **Sortie additionnelle du refroidisseur (ouverture complémentaire)**
- **Ventilateurs puissants**
- **Qualité de reproduction des vos profils**
- **Commandes indépendantes pour le tambour, ramasseur, refroidisseur**
- **Grandes ouvertures pour un entretien facile**
- **Réduction des émissions de poussière grâce à un cyclone d'air d'échappement de refroidissement supplémentaire**

# CARACTÉRISTIQUES



## BRÛLEUR

Les brûleurs installés dans les torréfacteurs G 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 des torréfacteurs G sont installés avec un grand récipient sur roue en aluminium. Cela facilite le vidage des pellicules. De plus, le cyclone offre les caractéristiques suivantes :

- **Réglable individuellement**
- **Récipient raccordé à l'eau en cas d'urgence**



## CYCLONE REFROIDISSEMENT

Tous les torréfacteurs G sont équipés 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 des torréfacteur G sont 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 G.



## BRÛLEUR DE FUMÉE

Pour traiter davantage les fumées visibles libérés lors de la torréfaction, les G peuvent 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.

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)