

G45

PROBAT



DIE MASCHINE FÜR SPEZIALISTEN

Der Trommelröster G45 nimmt im Produktportfolio der PROBAT Ladenröster eine Sonderstellung ein: Hergestellt im klassischen Vintagedesign der UG Röster und ausgestattet mit wesentlichen technischen Features der G Röster, vereint die G45 ein formschönes Erscheinungsbild mit erweiterten Funktionalitäten bereits in der Standardausführung. Darüber hinaus gewährleisten zusätzliche Optionen wie eine Pneumatik an den Öffnungsklappen von Bohnenbehälter, Rösttrommel sowie Kühltrommel einen prozesssicheren Ablauf eine prozesssichere Verarbeitung von Roh- und Röstkaffee. Diese Funktionen werden durch einfachen Knopfdruck am Bedientableau bzw. vollautomatisch gesteuert.

Wenn Sie mit Ihrem UG Röster einerseits an Kapazitätsgrenzen stoßen, aber dennoch weiterhin ebenfalls kleinere Chargen verarbeiten möchten, ist die G45 mit ihrem flexiblen Trommelfüllvolumen zwischen 20 und 55 kg der ideale Röster.

VORTEILE FÜR IHREN KAFFEE

Speziell für den G45 Röster entwickelte Spezialflügel im Inneren der Rösttrommel sorgen für eine homogene Durchmischung der Kaffeebohnen während des Röstprozesses und ein homogenes Röstprodukt. Darüber hinaus bietet die G45 folgende Vorteile:

- 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
- zusätzlicher separater Kühltrommelauslauf
- einfache Reinigung durch große Wartungsöffnungen
- Reduzierung der Staubemissionen durch zusätzlichen Kühltrommelauslauf
- Frequenzumrichter zur Regulierung der Trommeldrehgeschwindigkeit (optional)



AUSFÜHRUNGEN

Die G45 Röstmaschinen sind mit state-of-the-art Antriebs-, Brenner- und Steuerungstechnik sowie einem Zyklon ausgestattet. Folgende Ausführung ist erhältlich:

	 Röstzeit (min)	 Röstleistung (kg/h)	 Chargengröße (kg)	 Beheizungsart	 Platzbedarf min. – max. (m ²)	 Empfohlene Raumhöhe (m)	 Maße (L x B x H) (mm)
G45	10–20	100–150	20–55	Propan, Erdgas	20–26	3,5	6000 x 4400 x 3000



STEUERUNG

Alle G45 Röster sind standardmäßig mit Thermoelementen zur Dokumentation der Röstzuluft-, Produkt- und Ablufttemperatur ausgestattet. Ebenfalls zur Basisausführung zählt eine manuelle Steuerung. Optional können die G45 Röster mit einer semi- oder vollautomatischen Steuerung mit Touchpanel versehen werden.

- Rezeptverwaltung mit bis zu 40 frei definierbaren Rezepten. Gespeicherte Einstellungen können sicher und automatisch reproduziert werden (semi- und vollautomatische Steuerungslösung)
- Pro Rezept können zwölf Temperaturstufen vorab definiert 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)
- Mechanische Regelung der Luftmenge und Brennerleistung in 1%-Schritten durch zwei zusätzliche Widerstandselemente (Potenziometer) (semi-automatische 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 Kühlsiebauslauf (semi- und vollautomatische Steuerungslösung)
- Automatische Abschaltung der Beheizung bei Erreichen der gewünschten Endtemperatur
- Automatische Sicherheitsabschaltung des Brenners bei Erreichen der Grenztemperatur
- Router für Fernwartung und -diagnose sowie für Software-Updates



FEATURES



BRENNER

Der für die G45 eingesetzte Brenner kann je nach Kundenanforderung zum Betrieb mit Natur- oder Flüssiggas ausgeführt werden. Außerdem zeichnet er sich durch folgende Features aus:

- höhere 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. Außerdem zeichnet sich der Röstzyklon durch folgende Features aus:

- individuell einstellbar
- Röstventilator oberhalb des Zyklons ermöglicht besonders hohen Abscheidegrad
- zusätzliche Wasseraufgabe an den Auffangbehältern des Zyklons (optional)



KÜHLABLUFTZYKLON

Alle G45 Röster werden standardmäßig mit einem weiteren Zyklon für die Kühlabluft ausgestattet. Durch die zusätzliche Reinigung der Abluft wird der Eintrag von Staubpartikeln in die Umwelt auf ein Minimum reduziert.



RÖSTVENTILATOR

Der Röstventilator der G45 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.

ZUBEHÖR



ROHKAFFEEFÖRDERER

Rohkaffeeförderer von PROBAT ermöglichen eine komfortable Beschickung der Aufgabetrichter der G45 Röstmaschinen.



RAUCHVERBRENNER

Zur zusätzlichen Behandlung der beim Rösten freigesetzten sichtbaren Röstabgase können die G45 Röster mit einem speziell auf den Prozess abgestimmten Rauchverbrenner ausgestattet werden.



ENTSTEINER

Mit den PROBAT Entsteinern werden zuverlässig Fremdkörper mit einem spezifisch höheren Gewicht als Röstkaffee entfernt.

TECHNISCHE DATEN

G45

Maschinenleistung*	Charge	(kg)	20–55
	Röstzeit	(min)	10–20
	Leistung	(kg/h)	100–150
Stromversorgung (Drehstrom)	Spannung	(V)	230/400
	Frequenz	(Hz)	50
	Leistung	(kW)	10,0
Brennerleistung	Erdgas/Propan	(kW)	145
		(kcal/h)	110.000
		(MJ/h)	450
Gasverbrauch Erdgas*	Heizwert	(MJ/mn ³)	37
	Fließdruck	(mbar)	20
	Volllast	(mn ³ /h)	14,5
	Röstbetrieb	(mn ³ /h)	8,0
Gasverbrauch Propan*	Heizwert	(MJ/mn ³)	100
	Fließdruck	(mbar)	50
	Volllast	(mn ³ /h)	4,7
	Röstbetrieb	(mn ³ /h)	2,6
Röstabluft (ohne Rauchverbrenner)	Volumenstrom	(mn ³ /h)	900
	Temperatur	(°C)	150–250
Röstabluft (mit Rauchverbrenner)**	Volumenstrom	(mn ³ /h)	900
	Temperatur	(°C)	400–500
Kühlabluft	Volumenstrom	(mn ³ /h)	2900
	Temperatur	(°C)	30–70

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

** Optional mit Katalysator-Lösung erhältlich.

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

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