

Ghibli R60

Tostatrice commerciale
da 20 - 60 kg

Il modello intermedio della nostra Famiglia Ghibli: la tostatrice commerciale **Ghibli R60** è stata progettata per offrire la tecnologia più innovativa a chi **apprezza la qualità.**

La Ghibli R60 non è una delle solite tostatrici a tamburo commerciali. Il nostro impegno, votato alla costante ricerca dell'eccellenza, garantisce che la nostra tostatrice produca in quantità commerciali un caffè di qualità superlativa, caratterizzato da uno spettro aromatico completo: un traguardo che, sinora, non era ancora stato raggiunto da nessuna tostatrice standard.

Design di precisione

Sfruttando un software di progettazione all'avanguardia, ogni elemento costruttivo della Ghibli R60 è stato messo a punto in modo accurato, allo scopo di ottimizzare ogni singola fase del processo di tostatura. Grazie a una ricerca approfondita e alla cura minuziosa dei dettagli, la Ghibli R60 è in grado di offrire:

- una caratterizzazione termodinamica avanzata;
- un alloggiamento preciso del tamburo, che garantisce una rotazione sempre "in linea" ed è caratterizzato da una struttura robusta, in grado di sopportare le sollecitazioni meccaniche per molti anni;

- un tamburo perfettamente proporzionato in termini dimensionali, per ottimizzare il rapporto tra calore conduttivo e convettivo;

- pale di miscelazione interne al tamburo, progettate per rimescolare perfettamente i chicchi, creare una maggiore conduzione termica tra gli stessi e il metallo, separare la pellicola ed espellere immediatamente i chicchi dal tamburo, convogliandoli nell'unità di raffreddamento.

Perfetta diffusione del calore

Abbiamo condotto un'intensa attività di ricerca sulle camere di combustione chiuse in ceramica.

La ceramica che circonda il tamburo della Ghibli R60 garantisce che la distribuzione del calore sia costantemente uniforme, impedendo all'aria fredda di penetrare all'interno del tamburo. Ciò rappresenta un miglioramento significativo rispetto alla configurazione comune dei bruciatori auto-aspirati, in cui il calore viene applicato direttamente al tamburo in un singolo punto.



Sistema di riscaldamento pulito, sicuro ed efficiente

L'intera linea Ghibli di Coffee-Tech è dotata di un bruciatore turbo a gas ad elevata efficienza.

Questa speciale tostatrice è provvista di un bruciatore bistadio modulabile, che offre una vasta gamma di impostazioni, grazie a cui è possibile mantenere un calore costante. Questa fonte pulita di calore offre la massima efficienza di combustione del gas, associata ad emissioni minime di monossido di carbonio. Sicura, economica e stabile, è caratterizzata da numerosi parametri per il controllo e la calibrazione, tutti descritti in modo dettagliato nel manuale d'istruzioni.

Cura nei dettagli

Noi di Coffee-Tech Engineering prestiamo particolare attenzione ai dettagli meno evidenti, come ad esempio la struttura compatta ed efficiente della tostatrice, le tempistiche di raffreddamento del lotto e di svuotamento del tamburo, oppure ancora le dimensioni della lente di ispezione e della porta del tamburo, la presenza di una lente aggiuntiva nella tramoggia dei chicchi crudi e altri aspetti. Alla fine del ciclo di tostatura, nel giro di pochi secondi, l'intero lotto viene trasferito nell'unità di raffreddamento. Questi dettagli vengono spesso ignorati, eppure hanno un impatto tangibile a livello di qualità del prodotto finito. Alla Coffee-Tech Engineering, ogni impostazione e modifica viene testata nel nostro laboratorio, allo scopo di garantire la preparazione della migliore tazzina di caffè possibile.

Software per la tostatura [optional]

Insieme alla Ghibli R60, offriamo un esclusivo software per la tostatura, gestito da PC e sviluppato in esclusiva da Coffee-Tech Engineering, che rende completamente automatico il relativo processo. Il software permette all'utente di predefinire e programmare dei profili personalizzati di tostatura. Registrando le curve di riscaldamento desiderate, è

possibile applicare, ripetutamente nel tempo e con la massima precisione, un numero infinito di profili di tostatura.

Il software analizza la temperatura interna in tre punti distinti, gestendo contemporaneamente il bruciatore bistadio modulabile. Il software, inoltre, controlla anche la velocità del tamburo e il flusso d'aria al suo interno, consentendo il controllo completo dell'intero processo.

Caricatore pneumatico di chicchi crudi

Questa tostatrice è dotata di un caricatore di chicchi crudi, installato a pavimento, che semplifica le operazioni di rifornimento. Può essere controllato dal software per la tostatura, oppure manualmente, tramite il quadro di comando.

Attivazione pneumatica delle porte

Tutte le porte della Ghibli R60 sono dotate di un meccanismo pneumatico, con pistoni ad aria ed elettrovalvole, e possono essere azionate in modo semi-automatico tramite il quadro di comando, oppure automaticamente dal software.

Quadro di comando

La Ghibli R60 è dotata di un pannello di controllo autonomo, situato esternamente alla macchina. Il sistema è gestito da uno schermo touch-Screen, con software avanzato e personalizzato per la R60, da poter agevolare l'utente. Grazie a questo software progettato appositamente per la Ghibli R60, permette il comando ed il controllo di ogni singolo componente ed operazione, al fine di fornire informazioni complete in tempo reale all'operatore. Il torrefattore può controllare facilmente ed in modo completo l'intero processo di tostatura, compreso il funzionamento pneumatico delle porte del tamburo, del contenitore superiore, della vasca di raffreddamento e dei celeretore.

Asca ciclonica per la raccolta della pellicola

Questa tostatrice è dotata di una vasca in acciaio zincato pesante verniciato per la raccolta della pellicola, che può essere smontata utilizzando gli strumenti di base per la pulizia. Per qualsiasi tostatrice commerciale, la pulizia è una procedura noiosa, oltre che indispensabile, ma noi l'abbiamo resa facile e sicura.

Quadro di comando Compattatore di pellicole [optional]

Scegliendo una tostatrice commerciale Ghibli, puoi ordinare come optional un dispositivo di compattamento ciclonico. Esso compatterà la pellicola trasformandola in piccole capsule, che potrai semplicemente gettare via, oppure riutilizzare per scopi agricoli o di riscaldamento.

Gruppo di raffreddamento

La serie Ghibli è equipaggiata con un gruppo di raffreddamento in acciaio inossidabile, dotato di un'ampia rete a maglie che non richiede pulizia, di pale di miscelazione in Teflon e di un soffiatore di raffreddamento dedicato ad elevata potenza. Il gruppo di raffreddamento dispone anche di una grande porta per la pulizia e di un'apertura pneumatica per lo svuotamento, entrambe in linea con i requisiti di sicurezza e tutela degli alimenti. Il coperchio di raffreddamento è realizzato con due condotte a vortice, che direzionano l'aria in modo controllato, anziché lasciarla fluire in modo casuale e inefficiente.

Una nuova generazione di tamburi da tostatura

Un lungo e meticoloso processo di ricerca e sviluppo ha portato alla creazione di quattro esclusivi modelli di tamburi su misura per la serie Ghibli, ognuno dei quali eccelle nella produzione di caffè che soddisfano i gusti più diversi:

Tamburo Ghibli T4

Questo tamburo massiccio, in acciaio dolce, è stato progettato per generare una vasta gamma aromatica ed elevati livelli di zuccheri durante la tostatura. Ciò si traduce in una tostatura eccellente per la maggior parte degli stili, incluse le miscele per espresso.

Tamburo Ghibli a infrarossi

Due strati separati di acciaio dolce perforato assicurano una maggior aderenza tra la superficie e i chicchi, un migliore rimescolamento e la creazione di una superficie di contatto più ampia tra i chicchi e la fonte di calore. La radiazione raggiunge i chicchi attraverso i fori.

L'intensa radiazione infrarossa che caratterizza questo tamburo tratta la superficie del chicco, creando una glassa al suo esterno e incapsulando al suo interno gli zuccheri caramellati. Ciò determina benefici di rilievo in termini di durata del prodotto e profilo aromatico; il trattamento, inoltre, esalta le varietà monorigine, soprattutto quando la tostatura è destinata al caffè filtrato.

Questo tamburo è progettato per ottenere un gusto più intenso, con un maggiore contenuto di zuccheri caramellati, ed è ideale per effettuare tostature rapide. Gli elevati livelli di zuccheri caramellati danno origine, inoltre, a un caffè di colore marrone scuro, con riflessi bluastri.

Tamburo termodinamico Ghibli

Si tratta del tamburo più avanzato oggi disponibile sul mercato. Costituito da due

strati di acciaio dolce, inframmezzati da uno strato di rame puro, questo tamburo vanta spiccate proprietà di assorbimento termico e di conduzione del calore. Nei tamburi standard, la tostatura avviene tramite il contatto diretto e limitato nel tempo tra i chicchi e il tamburo. Il tamburo termodinamico Ghibli presenta, invece, un sofisticato metodo di conduzione, basato su una superficie di contatto più ampia tra i chicchi e il tamburo stesso.

Il calore viene generato nel primo strato di acciaio e poi trasferito allo strato di rame che, a sua volta, riflette il calore attraverso un'intercapedine di 1,4 mm sui chicchi a contatto con lo strato di acciaio perforato interno, eliminando ogni rischio di bruciature. Ciò permette di produrre un lotto di chicchi tostati in modo eccellente e uniforme.

Questo tamburo, a differenza di quello a infrarossi, è più adatto a produrre miscele per caffè espresso di alta qualità, con un corpo ricco e un gusto particolarmente rotondo e delicato. Il tamburo produce un caffè di tonalità ambrato-rossastra, il cui colore è indicativo delle quantità di zucchero e olio contenute nel caffè.

Tamburo a vortice Ghibli

La configurazione a vortice del tamburo consente all'aria di entrare da quattro diverse condotte, con un angolo di 45° e a velocità elevata. Ciò dà origine a un flusso unico, che impartisce all'aria un movimento a spirale all'interno del tamburo e attraverso il caffè.

Questa configurazione utilizza meno aria, in modo più controllato ed efficiente. Ciò rappresenta un miglioramento rispetto alle piastre perforate che si utilizzano di solito, che fanno sì che i chicchi vengano investiti da un flusso d'aria inefficiente e incontrollato. Meno aria significa meno consumo di gas e maggiori quantità di aromi, oli e zuccheri trattenuti all'interno dei chicchi tostati. Questo tamburo permette di ottenere miglioramenti significativi in termini di qualità dei chicchi tostati, che presentano un colore uniforme e brillante e una patina lucida in superficie. Il colore e l'aspetto dei chicchi rappresentano una chiara indicazione del contenuto di olio, zucchero e caramello.

Il sistema di tostatura perfetto

Raggiungere un elevato livello di calore conduttivo si è dimostrato il metodo migliore per produrre una bevanda di alta qualità, ed è in questo che ci distinguiamo dagli altri produttori. Poiché la conduzione del calore è una questione complessa e presenta diverse problematiche irrisolte, in molti l'hanno abbandonata, privilegiando al suo posto il calore convettivo. Noi di Coffee-Tech Engineering, invece, abbiamo scelto di investire in ricerche approfondite, allo scopo di risolvere le criticità esistenti.

Come risultato del nostro impegno, siamo orgogliosi di offrire un dispositivo che riflette appieno le nostre convinzioni e la nostra conoscenza in materia di tostatura del caffè.

La Ghibli R60 è dotata di convertitori di frequenza individuali per il controllo della velocità del motore in tutte le funzioni importanti, come la rotazione del tamburo, il suo soffiatore d'aria e la spietatrice.

Queste funzionalità aiutano a ottenere risultati migliori in qualsiasi condizione, compresi i differenti stili di tostatura e la variabilità riscontrabile fra le diverse tipologie di chicchi.

La Ghibli R60 esegue la tostatura in modo continuo, mentre il raffreddamento avviene all'esterno del tamburo: ciò permette di tostare fino a 135 kg di chicchi all'ora.

La Ghibli R60 è semplice da usare, ergonomica, silenziosa e sicura. Ogni funzione dispone di motore e protezione termica individuali.

Siamo orgogliosi di aver costruito un vero e proprio gioiello a livello artigianale come la Ghibli R60. Essa è frutto di una progettazione CAD 3D e dell'uso di materiali e componenti di qualità, unitamente a strumenti di produzione ad elevata precisione, assemblati e completati dai professionisti esperti di Coffee-Tech Engineering.

Il nostro software simula una lunga lista di test prima della produzione, che includono prove di stress, dispersione del calore e distribuzione del carico.

La Ghibli R60 è disponibile con diversi metodi di riscaldamento, dal gas naturale al GPL, dalla legna tradizionale al riscaldamento a carbone, in base alle preferenze del cliente. Essendo una tostatrice di fascia alta, la Ghibli R60 garantirà per molti anni un funzionamento affidabile e risultati sempre eccellenti.

Caratteristiche tecniche

Capacità:

20-60 kg

Ciclo di tostatura:

17 minuti \pm 3 lotti all'ora

Conformità agli standard di qualità e sicurezza:

CE, RoHS, EMC

Caratteristiche elettriche:

50/60 Hz. 2500 W 380V trifase

Metodo di riscaldamento:

Gas: GPL / Metano (15,5-50 Mcal/h) due bruciatori singoli

Alloggiamento del tamburo:

Camera di combustione sub-atmosferica

Espulsione della pellicola:

Dispositivo ciclonico per la raccolta della pellicola. Dispositivo di compattamento: optional

Funzionamento del tamburo:

Motoriduttore singolo per impieghi gravosi a trasmissione diretta da 1,5 hp, con convertitore di frequenza per il controllo della velocità

Agitazione in fase di raffreddamento:

Motoriduttore singolo per impieghi gravosi a trasmissione diretta da 1,5 hp.

Soffiatore di raffreddamento:

Soffiatore di raffreddamento ad alta potenza da 3 hp; il tempo di raffreddamento è di circa 3-4 minuti. Iniezione di aria compressa a vortice nella vasca di raffreddamento

Ventilazione del tamburo:

Soffiatore singolo per alte temperature da 1 hp, con convertitore di frequenza per il controllo della velocità

Cuscinetti:

Due cuscinetti a scorrimento ad alta precisione (anteriore e posteriore) per il cantering e due cuscinetti autoallineanti per alte temperature (anteriore e posteriore) con lubrificante. Cuscinetto anteriore a bagno d'olio per l'allineamento del tamburo con filettatura fine e chiave speciale. La tostatrice è dotata di una pompa di lubrificazione adeguata e di un kg di lubrificante per alte temperature. Meccanismo micrometrico di allineamento del tamburo

Apertura delle porte

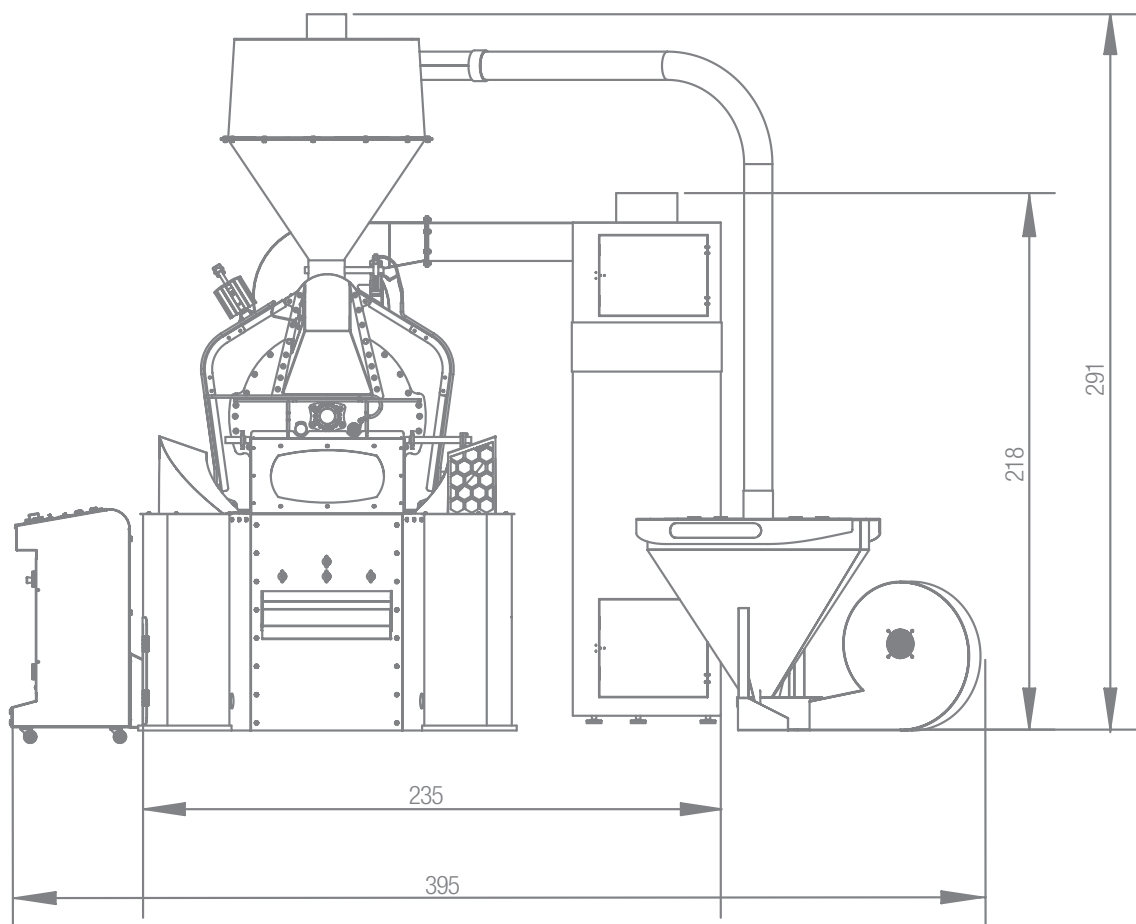
Tutti i meccanismi di apertura delle porte della tostatrice sono azionati da pistoni pneumatici e controllati dal software, oppure gestiti manualmente tramite il quadro di comando

Telaio

Carpenteria di precisione, materiali e utensili di alta qualità, acciaio galvanizzato, acciaio al carbonio e acciaio inossidabile. Piastra frontale di alloggiamento del tamburo in acciaio inossidabile schermato, di lunga durata e con buona visibilità

Disponibili anche:

adattamento per il riscaldamento tradizionale a legna / carbone / software automatico



Tecnologia di riscaldamento



Conduzione



Convezione



Fiamma Indiretta

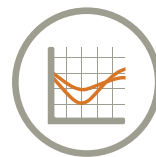
Funzioni di Controllo



Controllo Velocità Tamburo



Controllo Velocità Soffiatore



Registrazione Dati Tostatura

Optional



Senza Fumo



Prodotto Verde



Tamburo a Infrarossi



Tamburo Termodinamico



Piena Modulazione

Metodi di tostatura



Tostatura a Tamburo

Caratteristiche generali



Basso Consumo di Energia



Spegnimento Interno al Tamburo



Temp. Multipunto



Camera in Ceramica



Basse Emissioni di Ossido di Azoto



Tamburo a Vortice