

Ghibli R15

3-15 kg / 6.5-33 lb.

咖啡烘焙機

工業用



作為一台高端咖啡烘焙機，**Ghibli R15**將確保穩定的運行並在未來的許多年裡獲得穩定、卓越的結果。

Coffee-Tech Engineering（以下簡稱**Coffee-Tech**）在**2006**年推出了第一代的**Ghibli R15**（以下簡稱**R15**）烘焙機。至今，我們多次更新這台烘焙機的設計，每次更新都在技術上超越了市場的期待，給咖啡烘焙者帶來更舒適、穩定的操作和更優質的咖啡。

R15 作為一台工業用烘焙機可在連續烘焙的同時在滾筒外冷卻咖啡豆，使每小時咖啡生豆烘焙量可高達**60kg**。

新一代烘焙滾筒

經過廣泛、深入的研究和開發，**R15**生產線推出了三款與眾不同的烘焙滾筒模式。

新型Vortex T04 烘焙滾筒

氣流以螺旋的方式進入滾筒並穿透咖啡豆，只需少量空氣即可充分達到最佳效果，與傳統烘焙機不同，不會有大量的空氣進入滾筒。這種創新方法確保了獨特的附加價值，包括成本效益、能耗優化和更加體現咖啡豆原有的豐富風味。

紅外輻射烘焙滾筒

該滾筒旨在創造濃郁、帶焦糖風味的口感且精通高速烘焙。兩層獨立的穿孔低碳鋼板改善滾筒表面和咖啡豆之間的抓力、促進攪拌以及創造咖啡豆和熱源之間更大的接觸，並且紅外輻射也能通過穿孔作用於咖啡豆。

熱力學烘焙滾筒

由兩層低碳鋼中間夾著的一層純銅製成，讓滾筒具有極高的熱吸收和導熱特性。與標準滾筒不同，**R15** 熱力滾筒採用獨特的熱傳導方法，能增大咖啡豆與滾筒的接觸面積，通過銅層產生的熱能會與咖啡豆有**1.4mm**的間隙，避免任何燒焦的風險。該滾筒將為咖啡烘焙者帶來均勻加熱的高品質咖啡豆。

可調節高效燃燒器

陶瓷燃燒室與滾筒處在理想的位置，使熱能從機器內核均勻地擴散到整個滾筒。二次氣流由精密計算的噴氣推動。我們利用熱氣自然上升的特性，在結構的上端收集熱能。熱能的流量和比率由穿過獨立密封烘焙室頂部前端的特殊設計孔的氣流精確控制，徹底避免開放式燃燒器會混合周圍不良空氣的現象。

乾淨、高效且安全的供熱系統

R15 烘焙機產品系列皆採用了高效燃燒器。這種清潔的熱能來源提供了最高的氣體燃燒效率並將一氧化碳的排放量降到最低。同時，超低氮氧化物生成，符合最嚴格的污染檢測標準，避免操作過程中產生一氧化碳危害健康，使咖啡烘焙者在安全的工作環境裡烘焙優質的咖啡。

以多方的參數管控和校正，創造安全、經濟和穩定的供熱系統。詳細資訊請參閱**Ghibli R15**用戶手冊。

高效的冷卻系統

烘焙結束時，整批熟豆在數秒內轉移到冷卻盤。該外部組件由

100%不銹鋼製成，攪拌葉片採用特殊食品級材料，可有效地在冷卻盤上攪拌豆子，通過高功率風機，整批次的咖啡豆可在不到三分鐘內冷卻。

熱能來源可客製化

Coffee-Tech 提供多種熱能來源供您在訂購時選擇。在電加熱的基礎上，無論是天然氣和液化氣，到傳統的木材、咖啡加工廢料、木炭的加熱方式，**R15** 都能按客戶需求供應並確保長期可靠的運行，保證成品的穩定性和卓越性。

全面的功能集

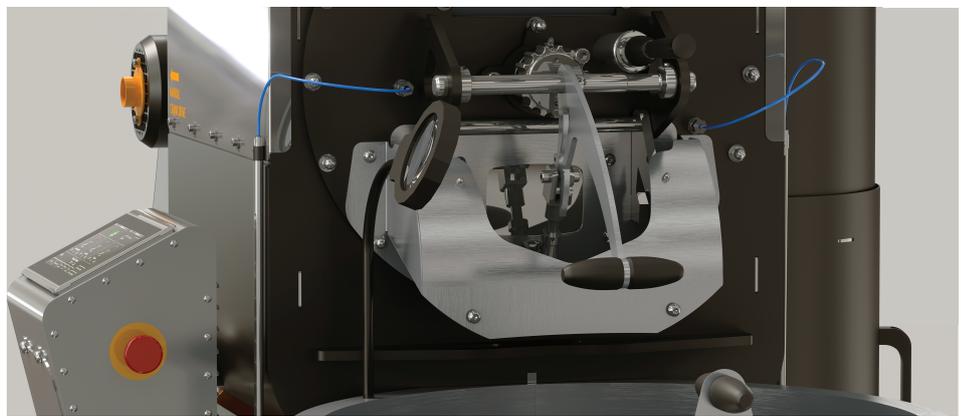
Coffee-Tech 尤其關注那些不太明顯的細節：縝密高效的烘焙機結構、批次冷卻時間、滾筒出豆時間、監控透鏡和滾筒閘門的

尺寸。這些要素通常會被忽略，而它們對於用戶操作體驗及咖啡豆成品卻非常重要。

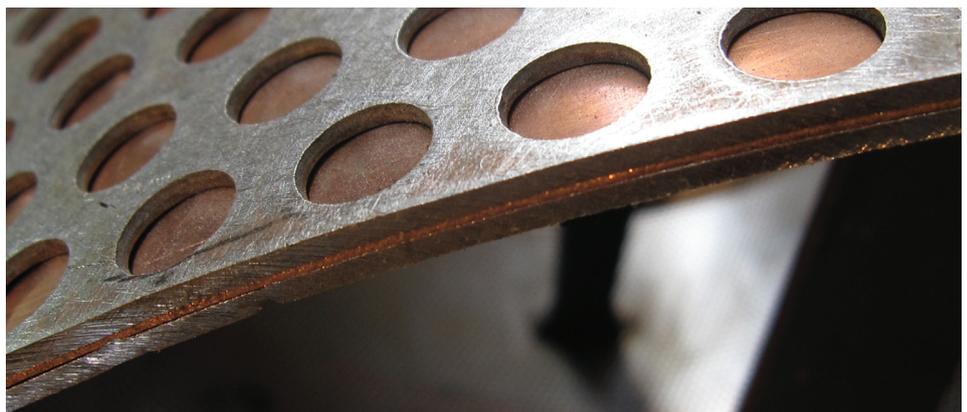
R15 還具備**Coffee-Tech** 開發的獨特烘焙軟體，您可預先制定和設定個人烘焙曲線，隨後各個參數都能通過同時控制火力、風壓和滾筒速度規劃、調試。這對組合將以高精度執行您想要的任何烘焙曲線。

完備的烘焙系統

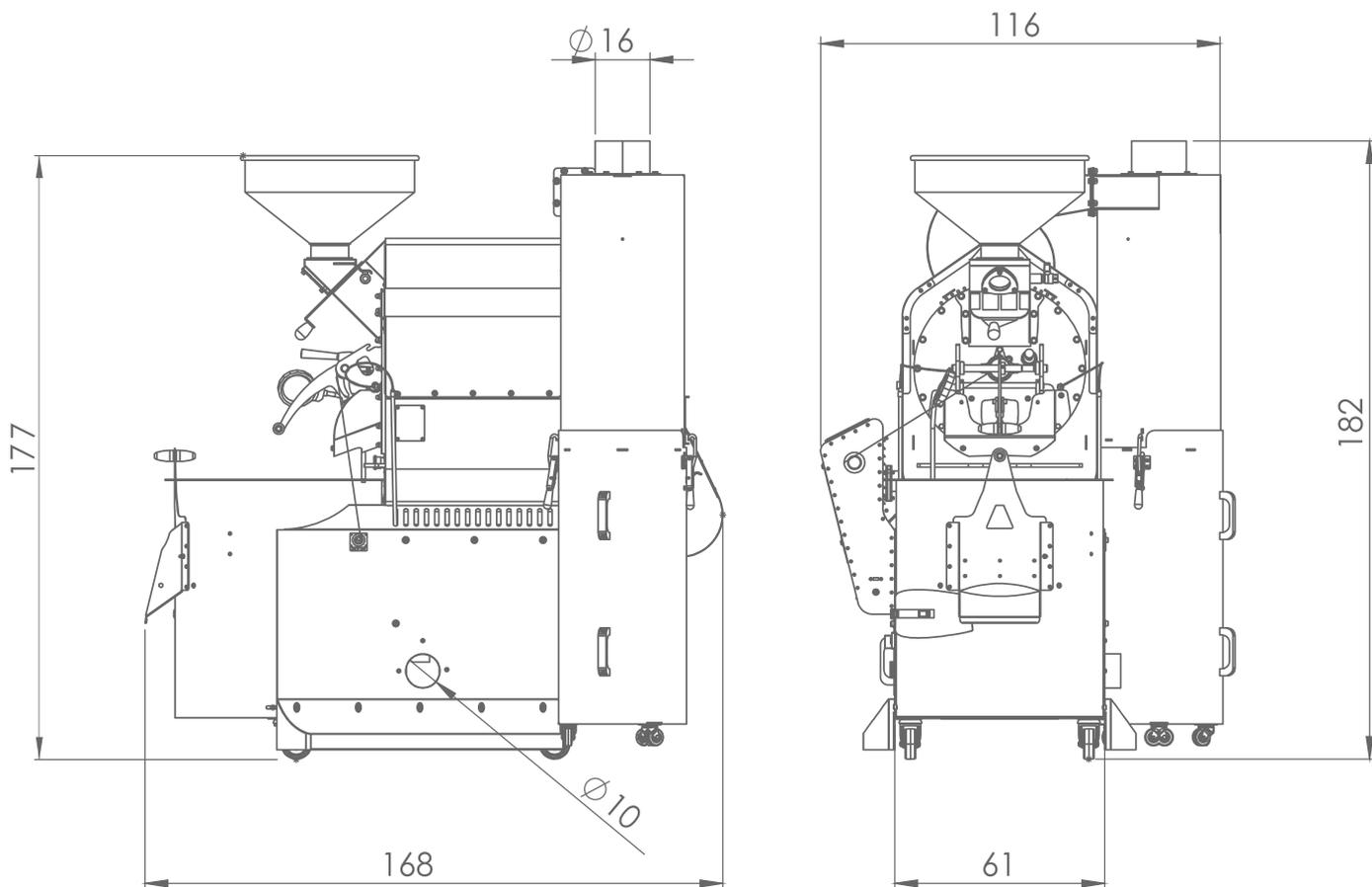
高品質的傳導熱是創造濃郁咖啡的最佳方法。我們的驅動系統上皆配備獨立的電機和防過熱裝置。傳導熱的複雜性伴隨著許多尚未解決的問題，讓許多製造商卻步，然而**Coffee-Tech** 選擇對它們進行廣泛研究並克服了挑戰，這也是我們區別於其他製造商的優勢所在。



監控透鏡與帶燈放大鏡



熱力學滾筒設計



加熱技術



熱傳導



熱對流



間接火

安全措施



滾筒消防水管



緊急滾筒
轉動手柄



周圍零排放

烘焙方式

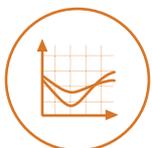


滾筒式烘焙機

可控參數



全自動
(選項)



烘焙曲線



滾筒轉速



風壓



多處溫度監測



觸控螢幕

內置配備



特製T04
渦流滾筒



可調節火力



陶瓷燃燒器



負壓燃燒器



紅外線滾筒
(選項)



熱力學滾筒
(選項)

環境保護



低能耗



低氮氧化物

技術規格

烘焙載量：

3-15 kg/ (6.5-33 lb) 的生豆

烘焙時長：

8-17 分鐘

(因地區不同有差異)

品質與安全管控：

CE, RoHS, EMC

電氣規範：

230V/380V, 三相電

50/60 Hz., 2500 W

熱能來源：

瓦斯：液化氣、天然氣

(12-34kW)

瓦斯消耗：

每小時烘焙大約消耗1-1.5kg

銀皮收集：

旋風式銀皮收集器

冷卻盤運行：

單一直接驅動式重型齒輪電機

冷卻盤風扇：

大容量降溫風扇

冷卻時長大約三分鐘

獨特烘焙系統：

封閉式負壓燃燒器

滾筒運行：

數字控制迴轉速度

單一直接驅動式重型齒輪電機

滾筒風壓：

單一風壓

可調節風壓

滾筒安全：

滾筒消防水管

緊急滾筒卸料裝置

主機軸承：

重型精密軸承 (長保養週期)

設備材質：

全精密金屬加工

頂級材質、硬件、鍍鋅鋼

和不銹鋼

設備尺寸：

146(w) X 168 (d) X 182 (h) cm

45 (w) X 62 (d) X 71 (h) inch

設備重量：

400 kg (882 lb)

Renaluxe

Coffee-Tech Engineering 經銷商

睿納星有限公司

info@vedan.com.cn

www.coffee-tech.com

