

# Ghibli R30

7-30 kg / 15-66 lb.

咖啡烘焙機

工業用



本著專業高科技技術、安全至上的原則，我們為咖啡烘焙者提供安全舒適的零排放烘焙環境。

## 恭喜您發現我們的 Ghibli R30

### Coffee-Tech Engineering

（以下簡稱 **Coffee-Tech**）很榮幸為您推出了新一代的滾筒式烘焙機：**Ghibli R30**（以下簡稱 **R30**）。我們創造了一台先進的烘焙機，咖啡烘焙者能預先設置並校正烘焙偏好，完美地控制烘焙曲線並掌控最佳烘焙結果。

這台精美機器蘊藏了許多強大的特徵，它提供全封閉的整流罩，由其隔熱的滾筒外殼組成，同時也配置智能溫度感測器和降噪音元件。**R30** 能直接放置並安裝在任何位置，採用人體工學設計，無論習慣使用左手、右手的咖啡烘焙者皆能適用，貼心的設計，讓使用者不受任何阻礙，**R30** 能直接放置並安裝在任何位置。

**Coffee-Tech** 的團隊在熱力學、氣流路徑、精密火排和高效燃燒室方面進行了大量持續性研究，這使 **R30** 擁有最佳烘焙效能。

**Coffee-Tech** 在建構中特別設計 **-R30** 能在烘焙過程有效減少污染與燃氣，這項技術突破讓

**Coffee-Tech** 的高科技烘焙技術向前邁進了一大步，各種密度與含水率的咖啡豆都能創造出色的烘焙效果。

**R30** 非常適合工業用量烘焙。它能平穩烘焙整個批次，甚至適用於快速烘焙及微批量的咖啡豆烘焙，並且在連續烘焙的同時在滾筒外的冷卻盤中冷卻咖啡熟豆，使每小時咖啡生豆烘量高 **120kg**。

我們致力於永無止境地追求卓越、傑出的技術。**R30** 烘焙機將為您生產出馥鬱芬芳，精品品質的優質咖啡。

# 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堆，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豐富的風味。

## 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

**R30** 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 R30** 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，整批次的咖啡豆將快速冷卻。

冷卻組件的一些優勢如下：

- **R30** 不需要額外清洗豆盤，因為攪拌葉片採用特氟龍材質且左右兩側都裝有冷卻組件清潔門。
- 冷卻盤的不銹鋼外壁被防塵罩保護，確保沒有熱能擴散到烘焙者或其周圍環境中。
- 烘焙機內置一個可容納**30kg** 咖啡熟豆的收集桶。由食品級不銹鋼製成，並且搭載輪子方便移動，造型優雅，與這台設計豪華的機器相得益彰，直接取代了不合適的塑膠容器。

## 銀皮處理系統

**R30** 可以選購自動銀皮處理系統。為了確保銀皮不在管道裡積攢便連續不斷地將銀皮排入外部桶中。為了清除銀皮，不需要停止機器運行，只需簡單地倒出桶中的內容即可。

同時也可以選購銀皮壓縮裝置，它將銀皮壓縮成餅塊狀，可以收集起來再用於農業用途。

## 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，**R30** 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。

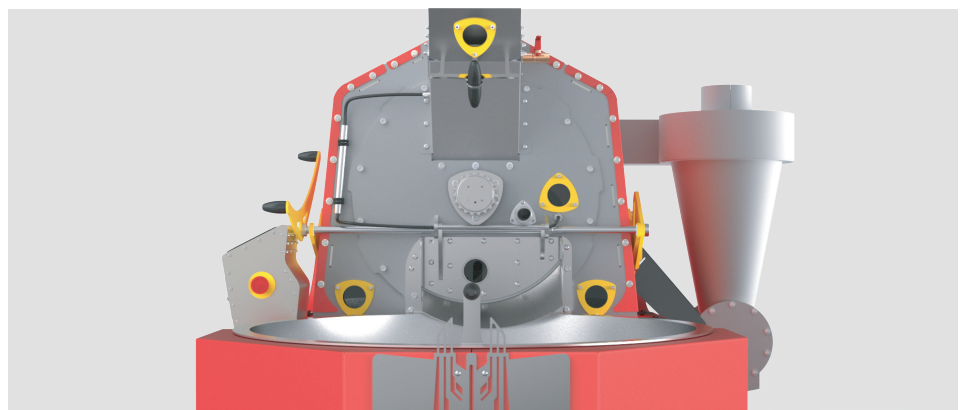
## 全面的機能集

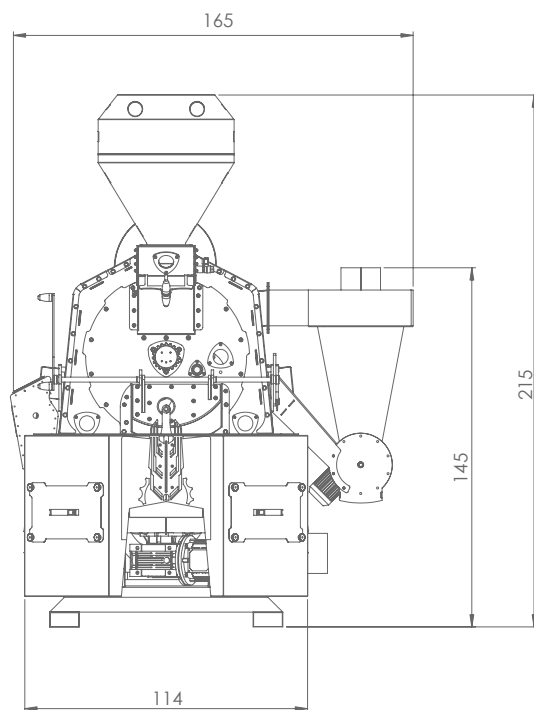
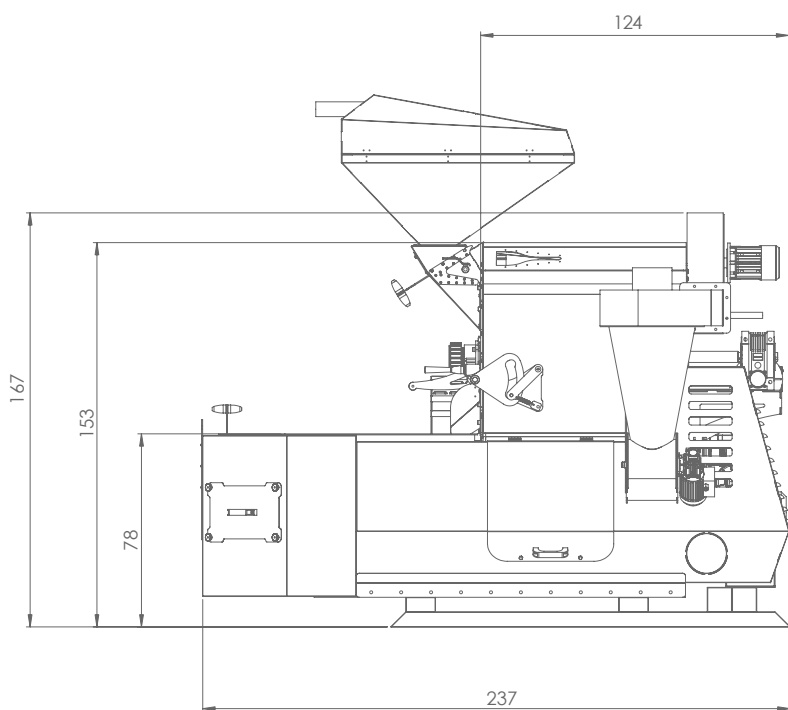
**Coffee-Tech** 尤其關注那些不太明顯的細節：縝密高效的烘焙機結構、批次冷卻時間、滾筒出豆時間、監控透鏡和滾筒閘門的尺寸。這些要素通常會被忽略，而它們對於用戶操作體驗及咖啡豆成品卻非常重要。

**R30** 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、風壓和滾筒速度去規劃、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，讓許多製造商怯步，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。





## 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：

7-30 kg/ (15-66 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., 5000 W

## 熱能來源：

瓦斯：液化氣、天然氣

(20-50kW)

## 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

## 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：

157(w) X 237 (d) X 209 (h) cm

62 (w) X 93 (d) X 82 (h) inch

## 設備重量：

900 kg (1984 lb)

# Renaluxe

Coffee-Tech Engineering 經銷商

睿納星有限公司

info@vedan.com.cn

www.coffee-tech.com

