

Ghibli R90

30-90 kg / 66-199 lb.

咖啡烘焙機

工業用



Ghibli R90 工業 用咖啡烘焙機 旨在為那些注 重品質的人提 供最新技術

Ghibli R90（以下簡稱**R90**）並不是又一台普通的商用鼓式烘焙機。我們對不斷追求卓越的忠誠確保我們的烘焙機能夠在商業數量下產生精品品質的咖啡，這在標準商業配置下迄今為止尚未實現。

精密設計

在先進的設計軟體的幫助下，**R90**的每個部分都經過精心設計，以優化烘焙過程的每個環節。得益於大量的研究和對細節的深入關注，使**R90**具備以下特點：

- 先進的熱力學特性
- 精確的滾筒設計，確保滾筒始終“保持一致”旋轉，堅固的設計能夠承受多年的使用。
- 滾筒設計比例精確，實現傳導熱和對流熱的最佳比例。
- 內部氣流攪動葉片設計帶來理想的咖啡豆攪拌，增加金屬和咖啡豆

之間的熱傳導，分離銀皮，並將咖啡豆立即排出滾筒進入冷卻盤。

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

陶瓷烘焙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量。熱量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

R90 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 R90** 使用者手冊。

Volumax冷卻系統

R90 系列配備了不需要清潔的大網格不銹鋼冷卻系統，帶有特氟龍攪拌刀片和專用大容量冷卻風扇。冷卻系統還配備了大型清潔門和氣動排空口，所有部件都符合食品安全和保護要求。

Volumax 冷卻系統實現了高效且均勻的冷卻效果。**Volumax** 系統通過冷卻盤的穿孔壁周圍導入大量壓縮空氣，再加上主要的冷卻風機，這有助於迅速冷卻，停止烘焙過程。

銀皮處理系統

R90 帶有自動銀皮處理系統。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。這台機器配備了重型鍍鋅、塗漆的鋼製銀皮收集器，可以用簡單的工具拆卸進行清潔。

在任何商用烘焙機上，清潔是一項繁瑣但必要的工作，但我們使其變得安全且易於操作。

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，**R90** 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 關注那些不太顯眼的細節：烘焙機的緊湊高效結構、烘焙批次的冷卻時間、滾筒排空時間、監控控制鏡頭和滾筒門的尺寸，以及在生豆斗裡添加鏡頭等。在烘焙週期結束時，整個烘焙批次能夠在幾秒鐘內轉移到冷卻裝置中。這些特點經常被忽視，但它們對最終的咖啡品質產生著實質性的影響。

Coffee-Tech 開發的烘焙軟體，使您能完全自動化烘焙過程。該軟體使用戶能夠預設和編輯個性化的烘焙曲線。通過記錄所需的溫度階梯，可以無限次地精確應用各種烘焙曲線。該軟體同時分析三個不同點的內部溫度，同時管理全部可調節燃燒器。

此外，軟體還控制滾筒的轉速和滾筒內的氣流，從而實現對整個烘焙過程的完全控制。

R90 器配備了地面安裝的氣動生豆升降機，便於上料。可以通過烘焙軟體或從控制面板手動控制。**R90** 的所有門都採用氣動控制，輔助氣動活塞和電動閥門，可以通過控制面板半自動操作，也可以通過軟體自動操作。

完備的烘焙系統

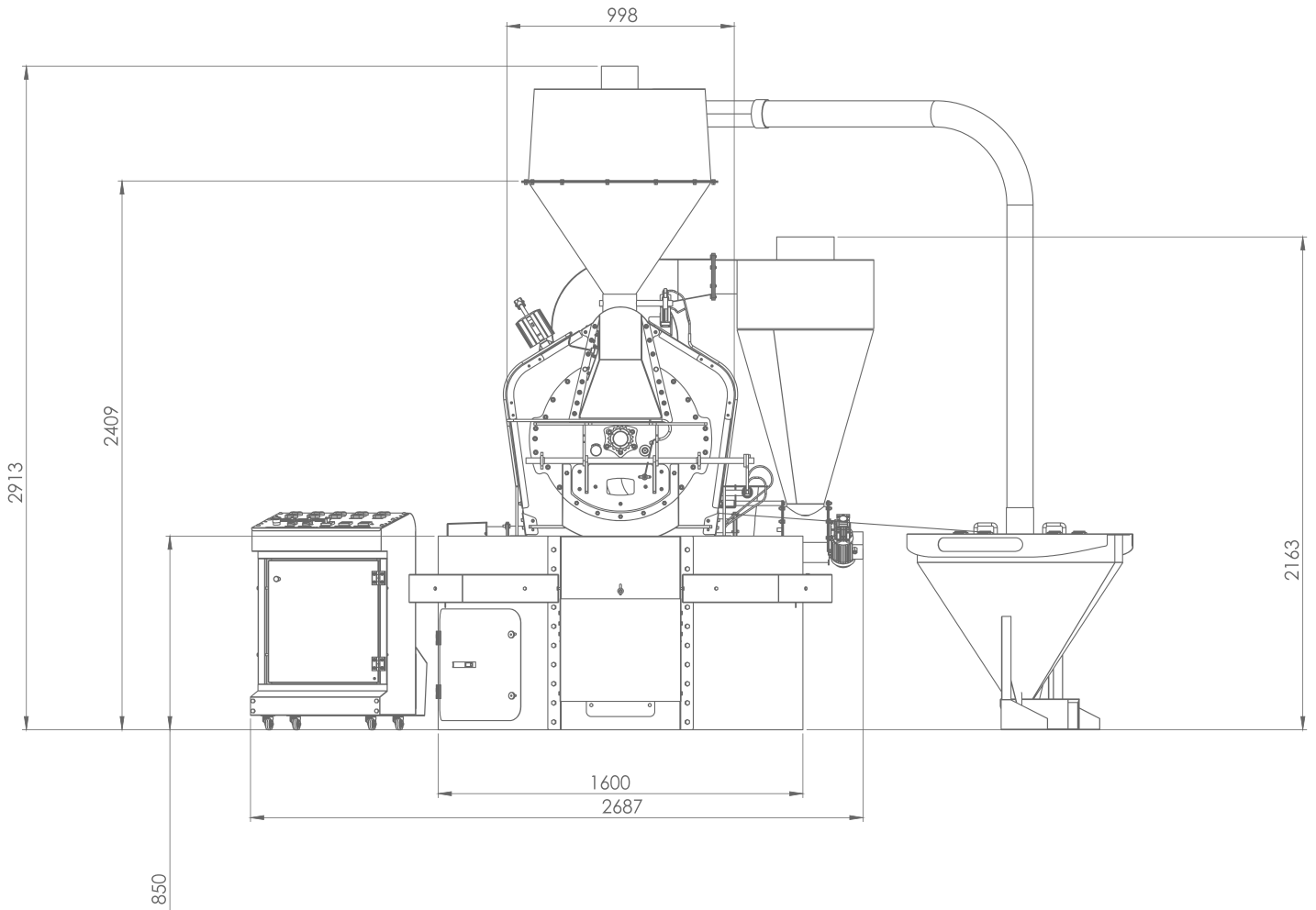
高品質的傳導熱是創造濃郁咖啡的方法。我們的驅動系統上皆配備獨立的電機和防過熱裝置。傳導熱的複雜性伴隨著許多尚未解決的問題，讓許多製造商卻步，然而**Coffee-Tech** 選擇對它們進行廣泛研究並克服了挑戰，這也是我們區別於其他製造商的優勢所在。通過這樣做，我們自豪地提供一台真正反映我們對咖啡烘焙的信念和理解的機器。

R90 配備了獨立變頻器，用於控制所有重要功能的電動機轉速，例如滾筒旋轉、滾筒內的風機和除石機。這些功能有助於在各種烘焙風格和不同咖啡豆的變化條件下取得更好的結果。

R90 可以連續烘焙，而冷卻過程發生在滾筒外部，因此每小時最多可以烘焙**360** 公斤的咖啡豆。

R90 操作用戶友好，人體工學設計，安靜安全。每個功能都有單獨的電機和防過熱保護。





加熱技術



熱傳導



熱對流



間接火



陶瓷燃燒器

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



負壓燃燒器



Volumax
冷卻系統



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：

30-90 kg/ (66-199 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., 7500 W

11000 W (含上料機、除石機、
工業後燃機)

熱能來源：

瓦斯：液化氣、天然氣

(40-120 kW)

獨立燃燒器*2

銀皮收集：

旋風式銀皮收集器

冷卻盤銀皮收集器 (選配)

銀皮壓縮輔件 (選配)

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

Volumax壓縮空氣噴射

冷卻時間約3-4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)

投豆與出豆開門：

所有設備的投豆與出豆開門由氣
動活塞驅動，透過軟體控制，或
從控制板手動操作

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：

269 (w) X 333 (d) X 281 (h) cm

106 (w) X 131 (d) X 111 (h) inch

設備重量：

1500 kg (3305 lb)

Renaluxe

Coffee-Tech Engineering 經銷商

睿納星有限公司

info@renaluxe.com

www.coffee-tech.com

