

**YOU CAN'T
BUY HAPPINESS**

**BUT YOU CAN BUY
COFFEE ROASTER**



TEXADOR

О нас

Наше предприятие уже более 20-ти лет занимается разработкой и изготовлением технологического оборудования и линий для пищевой промышленности. Мы одно из немногих предприятий Украины, которое может предложить такой большой ассортимент оборудования.

Компания «Технолог» первой на рынке СНГ, запустила производство специализированных ростеров для жарки кофейных зерен. Подробно изучив мировой рынок и проанализировав пожелание клиентов мы выпустили барабанные жаровни для кофе, контактно-конвективный метод обжарки которых позволяет получить идеально равномерную обжарку каждого зернышка, что в итоге делает вкус и аромат напитка изысканным и неповторимым.

Ростеры от Компании «Технолог» обеспечивают качественный и ароматный технологический процесс полностью соответствующий мировым стандартам и вековым традициям обжарки кофе.

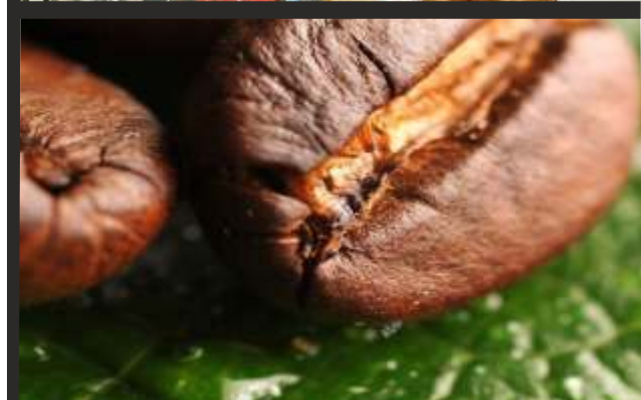
Сочетание надежности конструкции с модными и эргономичным дизайном делают наши печи незаменимыми помощниками как в цехе по обжариванию кофе, так и прекрасным дополнением интерьера уютной кофейни.

Модельный ряд представлен «shop roasters» для кофеен загрузкой на 2 и 5 кг и промышленные ростеры объемом 12, 25 и 50 кг.

Сертификаты



Украина, г.Харьков, ул. Примакова, 46
тел. (057) 733-01-27, 751-92-08
моб. (050) 402-73-49, (067) 577-58-86
www.roaster.com.ua, www.tehnolog.com.ua
e-mail: tehnolog03@gmail.com
VK: <http://vk.com/coffeeroasters>



0 ростерах

Наши ростеры в базовой комплектации, по сравнению с импортными аналогами, имеют ряд преимуществ:

1. Конструкция внутреннего барабана и лопастей. Одним из самых важных показателей качества кофе является равномерность обжаренного зерна. Этот показатель во многом зависит от качества перемешивания. Наш ростер имеет сложную конструкцию лопастей, которые за счет разнонаправленных встречных потоков обеспечивают высокую однородность перемешивания и очистки зерен от шелухи.

2. Плавная регулировка скорости вращения барабана. Наши ростеры оснащены частотным регулятором с помощью которого можно подобрать под разное зерно оптимальную скорость перемешивания продукта.

3. Реверсное вращение барабана во время обжарки. Эта функция позволяет во время обжарки кофе, автоматически менять направление вращения барабана. Время вращения в одну и обратную сторону задается на контроллере. Реверсное вращение позволяет еще лучше перемешать продукт во время обжарки и предотвратить залегание даже одного зернышка в барабане.

4. Наличие программируемого контроллера. Уже в базовой комплектации наш ростер имеет контроллер на котором выставляются и контролируются все параметры обжарки кофе, а именно:

- время обжарки;
- температура разогрева барабана;
- поддержание температуры;
- реверсирование барабана;
- задание цикла работы вентиляции;
- сигнализация о завершении цикла обжарки и др.

В базовом контроллере можно задавать два рецепта, которые сохраняются и при необходимости их можно корректировать или задавать новые рецепты. За дополнительную плату можно укомплектовать сенсорным контроллером на 20 рецептов.

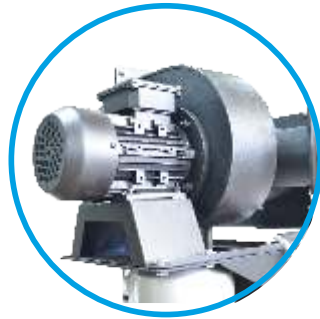
В процессе обжарки вентилятор, автоматически убирает выделяющиеся пары влаги и шелуху из барабана. Время работы системы вентиляции и дискретность устанавливается и поддерживается в автоматическом режиме. Интенсивность потоков воздуха регулируется. Ростеры загрузкой 25 и 50 кг дополнительно комплектуются теплогенератором для ускоренного выхода на температурный режим и соблюдение параметров обжарки.



Shop-roasters



Циклон для шелухи



Система вентиляции



Смотровое окно



Охладитель с мешалкой



Вентиляционные лючки с заслонкой



Загрузочный лоток



Пульт с контроллером



Пробник

Преимущества:

- высокие вкусовые качества продукта;
- равномерная обжарка продукта;
- наличие контроллера;
- плавная регулировка вращения барабана;
- регулировка воздушных потоков;
- наличие принудительной вентиляции;
- наличие пробника и смотрового окна;
- ряд ноу-хау в управлении и конструкции ростеров обеспечивая невозможность залегания отдельных зерен, тем самым достигается равномерность обжарки.

Комплектация:

- термоизолированный барабан;
- система продувки и сброса воздуха;
- пробоотборник и смотровое окно;
- загрузочный и разгрузочный лотки;
- пульт управления с контроллером;
- охладитель (лоточный или с мешалкой);
- циклон с трубопроводом;
- частотный преобразователь для плавной регулировки скорости вращения барабана.

Дополнительные опции:

- сенсорный контроллер на 20 рецептов;
- индивидуальный цвет покраски;
- дополнительный датчик температуры воздуха в барабане.



Промышленные ростеры



Цветовая гамма ростеров

Чтобы стать неотъемлемой частью Вашего интерьера и гармонично с ним сочетаться, наши ростеры способны изменять свою цветовую гамму из стандартного черного в любой понравившийся Вам цвет.



Промышленные ростеры разовой загрузкой от 25 кг дополнительно комплектуются теплогенератором, который позволяет ускорить процесс набора температуры и обеспечить соблюдение параметров технологического процесса. Индикация температуры и управление работой теплогенератора производится на отдельном программаторе.

На ростерах 12, 25, 50 кг на контроллере можно программно регулировать скорость воздушных потоков. На разных этапах обжарки можно автоматически менять временные параметры циклограммы вентиляции.

Ростеры на 25 и 50 кг комплектуются израильским контроллером «Unitronics» с сенсорным экраном на котором выставляются и автоматически поддерживаются все режимы обжарки, кроме того можно сохранить до 20-ти рецептов. На сенсорном экране отображаются температурные графики обжарки.

Комплектация промышленных ростеров:

- нержавеющий термоизолированный барабан;
- система вентиляции с частотным преобразователем;
- охладитель с вентилятором и мешалкой;
- частотник для регулирования скорости перемешивания кофе;
- система реверсирования барабана;
- циклон с трубопроводом;
- пульт управления с сенсорным контроллером;
- теплогенератор с программатором на ростерах 25 и 50 кг;
- приемный бункер на разовую порцию;
- пробоотборник и смотровое окно.

Пошаговый цикл работы ростера:

1. На контроллере выбирается нужный рецепт обжарки или выставляется новый режим.
2. После выбора рецепта запускается печь, идет разогрев барабана.
3. В разогретый ростер загружается необходимое количество зеленого кофе.
4. Идет процесс обжарки с работой всех систем ростера. На контроллере отображаются параметры технологического процесса обжарки кофе.
5. С помощью пробника можно определить готовность продукта и при необходимости подкорректировать и своевременно завершить процесс жарки.
6. Во время обжарки автоматически вентилятором удаляется пар, дым и шелуха.
7. В автоматическом режиме срабатывает реверсное вращение барабана, т.е. оператор может задавать время вращения барабана и скорость барабана в одну и другую сторону.
8. После окончания процесса обжарки, звенит звонок информируя оператора о завершении жарки.
9. После обжарки продукт выгружается в охладитель.
10. В охладителе кофе принудительно с помощью вентилятора охлаждается.

Технические характеристики:

Разовая загрузка (max), кг	2	5	12	25
Время обжарки одной порции, мин	13-18	15-20	18-20	20-25
Установленная мощность (max), кВт	7,1	12	20,2	42,7
Максимальная температура, С°	250	250	250	250
Напряжение, В	220	380	380	380
Габаритные размеры, м (LxWxH)	1,2x0,8x1,3	1,5x0,9x1,6	1,7x0,9x1,7	3,2x1,0x2,3

Базис поставки EXW (г. Харьков), доставка по Украине Новой Почтой, Интаймом, Деливери или любым удобным для Вас перевозчиком.

При экспорте: базис поставки FCA (г. Харьков), стоимость за таможки 350-00 USD

Доставка в любую точку мира #worldwidedelivery

Оборудование сертифицировано в Украине и ЕС #CEDeclarationofComformity

Гарантия 12 месяцев

Сервисное сопровождение и обучение персонала

