

RŌKA COFFEE ROASTER

Мы создали единственный в Украине ростер с уникальной технологией воздушной обжарки кофе

Roka Coffee Roaster - это наше патентное изобретение.

Roka Coffee Roaster исключает перегрев и выбраковку зерна, обеспечивает глубокий прогрев и оптимальную степень обжарки, после которой зерно приобретает равномерный окрас с глубоким вкусом и полным раскрытием потенциала зерна, чего невозможно достичь на барабанном ростере.

Более чем на
70%

**МЕНЬШЕ ДЕФЕКТОВ В
ОБЖАРЕННЫХ ЗЕРНАХ**



Технология воздушной обжарки – что это?

Воздух заданной температуры обтекает кофейное зерно со всех сторон. Происходит одновременно прогрев по всей его поверхности, затем тепло стремится к центру зерна, в результате никаких локальных перегревов и обгорелых участков зерна. Воздух выступает как теплоноситель, за счет высокой интенсивности обдува быстрее и равномернее передает энергию кофейному зерну, что сокращает время обжарки без потери качества.

Для того, чтобы зерно получило одинаковое количество тепла, был разработан специальный метод перемешивания, так называемый вулканический поток. Все движется, происходит постоянная ротация зерна, кофе не находится в состоянии покоя, поэтому не залеживается. Каждое зерно получает каждую секунду одинаковое тепловое воздействие и вы имеете возможность самостоятельно управлять этим процессом.

Техническое описание **Roka Coffee Roaster**

Разовая загрузка, кг	15
Время цикла обжарки, мин	12-14
Установленная мощность кВт, (max)	38
Максимальная температура, °C	250
Напряжение, В	380
Наличие контроллера	+
Габаритные размеры	h 1650мм, Ø 420мм

**ВСЕ ДЕТАЛИ КОНТАКТИРУЮЩИЕ С
ПРОДУКТОМ, ИЗГОТОВЛЕННЫ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ПИЩЕВЫХ МАРОК.**



Пошаговый цикл работы ростера:

1. Выбор рецепта обжарки на контроллере или выставление нового режима.
2. Запуск и разогрев ростера.
3. Загрузка необходимого количества зеленого кофе.
4. Запуск процесса обжарки с работой всех систем ростера. Параметры технологического процесса обжарки отображаются на контроллере.
5. Удаление влаги, дыма и шелухи производится вентиляционной системой.
6. За счет открытого процесса обжарки можно определить готовность продукта и корректировать обжарку при необходимости.
7. Выгрузка обжарщиком кофейного зерна в охладитель, где оно с помощью вентиляционного двигателя охлаждается.
8. Шелуха уходит в циклон.

Комплектация печей:

- Термоизолированный корпус;
- Система открытого процесса обжарки;
- Возможность визуального контроля;
- Пульт управления с контроллером;
- Охладитель;
- Циклон с трубопроводом;
- Частотный преобразователь для регулировки скорости вращения барабана.

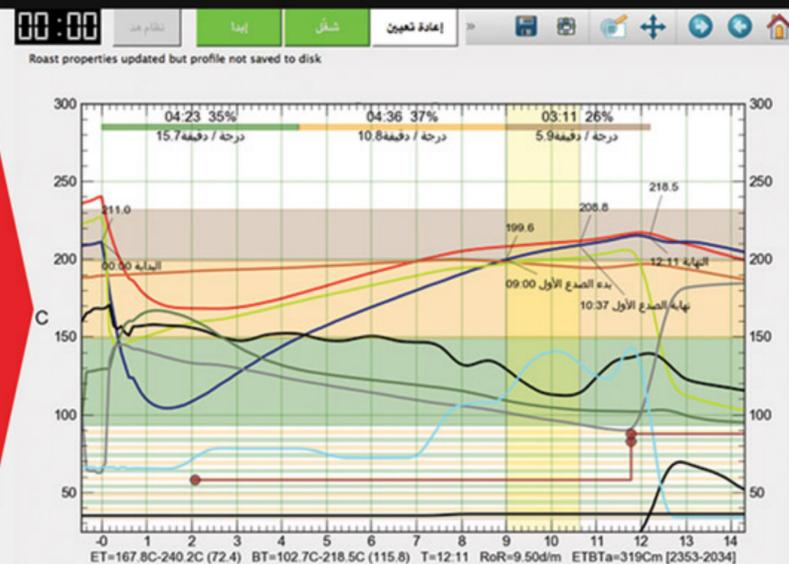
Дополнительные опции:

- Накопительный бункер под разовую порцию;
- Транспортер для загрузки продукта в бункер печи;
- Контроллер с экраном;
- Покраска под дизайнерские пожелания клиента;
- Подключение к профайл системе.

Для максимальной автоматизации процесса обжарки кофе мы дополнительно комплектуем Roka Coffee Roaster специально разработанной профайл системой. Полная автоматизация 5 видов кофе по заданным профайлам. Которая позволяет выводить на монитор профили обжарки, редактировать и сохранять лучшие рецепты, устанавливать нужную степень обжарки для разного зерна.

Дополнительная комплектация Roka Coffee Roaster при установке профайл системы включает:

1. Два датчика температуры.
2. Интерфейсный блок ОВЕН.
3. Кабель micro USB.
4. Программное обеспечение «Artisan» или Coffee Snob.



Преимущества Roka Coffee Roaster:

- Единственный в Украине ростер с запатентованной технологией обжарки. Это уникальный продукт, который позволяет кофе раскрыть весь природный потенциал.
- Цена ниже в два раза по сравнению с аналогами.
- Уникальная технология обжарки.
- Высокая производительность (60 кг. кофе в час).
- Полная автоматизация обжарки пяти разновидностей кофейных зерен. Вы выбираете программу, а ростер все сделает за вас.
- Получаем чистый вкус, интенсивный яркий аромат зерна и отсутствие горьких смол за счет удаления загазованности или углекислых газов.
- Возможность удаленно контролировать настройки узлов оборудования.
- Постоянное, оперативное сервисное обслуживание и ремонт от компании производителя.
- Возможность создания собственного бренда и самостоятельного выбора ценовой ниши для вашего продукта.
- Ростер создает поток горячего воздуха для раскрытия полного потенциала зерна при обжарке, но при этом поверхность оборудования не нагревается, что приводит к экономии затрат.
- Лучший вариант обжаривания кофе в коммерческих масштабах.

Сотрудничая с нами вы получаете:

1. Возможность протестировать Roka Coffee Roaster. Вы убедитесь, что зерно можно обжаривать с максимальным сбережением его природных свойств с технологией бесконтактного обжаривания в воздушном потоке.
2. Технологию воздушной обжарки, которая исключает перегрев и выработку зерна, обеспечивает глубокий прогрев и оптимальную степень обжарки с равномерным окрасом, глубоким вкусом и полным раскрытием потенциала зерна.
3. Эргономичную, компактную и простую в эксплуатации конструкцию.
4. Визуализацию обжарки.
5. Быстро заменяемые запчасти по демократичной цене, которые всегда есть в наличии.
6. Программу обучения для Ваших обжарщиков. Включает в себя полное обучение всем технологическим процессам вашего персонала с постоянным оперативным консультированием от наших специалистов.
7. Полное комплексное решение в организации кофейного бизнеса от поставок зеленого зерна до вывода продукта на рынок.
8. Возможность закрыть все потребности в организации кофейного бизнеса в нашей компании.



Владимир Минцевич
Основатель компании Caffein

+38 (050) 779-36-79

Анастасия Иванова
Руководитель отдела продаж

+38 (050) 050 94 51

г. Киев, пр. Отрадный, 95
info@cafein.ua
cafein.ua