

## Probatino 1kg + cycloon 230V

Bouwjaar: 2012

Serienummer: 12/40142-1

Kleur: zwart ral 9005 / hammered grey

Batch size: 0,8-1,2kg groene koffie

Capaciteit per uur: ± 5kg gebrande koffie

Verwarmingssysteem: gas of propaan

Uitgerust met volautomatische sturing,  
kan ook manueel worden gebruikt.



### **Volautomatische sturing:**

Bestaat uit:

- OPLC (Operating Panel PLC) sturing
- 3,5" kleurentouchscreen
- 3 x elektrische actuators
- Proportioneel gasventiel met controller
- Koppelingen

Omvat:

Het systeem verwarmt automatisch tot een vooraf ingestelde temperatuur. Bij het bereiken van de gewenste temperatuur worden de koffiebonen via een elektrisch aangedreven vulklep automatisch in de trommel gedoseerd.

Een proportioneel elektroventiel regelt de gastoevoer tijdens de brandcyclus op basis van het ingestelde recept.

Na afloop van de brandcyclus opent een elektrisch aangedreven deksel, waardoor de gebrande koffiebonen in de koeltrommel terechtkomen.

- Receptbeheer: Er kunnen tot 100 brandrecepten worden opgeslagen en vooraf ingesteld.
- Monitoring: De temperatuur-tijdcurve is raadpleegbaar, en bij een alarm worden indicaties weergegeven om de oorzaak te achterhalen.
- Handmatige handelingen: Het vullen van het vulreservoir en het legen van de koeltrommel gebeurt handmatig.

Toepassing: geschikt voor branden in winkels of nieuwe branderijen

Reden verkoop: hernieuwing van onze Coffee Campus

Verkoopprijs = € 8.300 (exl. BTW, EXW Dendermonde)

Nieuwprijs = € 18.300 (exl. BTW, EXW Dendermonde)

## Probatino 1kg + cyclone 230V

Year of construction: 2012  
Serial number: 12/40142-1  
Colour: black ral 9005 / hammered grey  
Batch size: 0.8-1.2kg green coffee  
Capacity per hour:  $\pm$  5kg roasted coffee  
Heating system: gas or propane

Equipped with fully automatic control,  
can also be used manually.



### **Fully automatic control:**

Consists of:

- OPLC (Operating Panel PLC) controller
- 3.5' colour touch screen
- 3 x electric actuators
- Proportional gas valve with controller
- Couplings

Includes:

The system heats automatically to a preset temperature. Upon reaching the desired temperature, coffee beans are automatically dosed into the drum via an electrically driven filler valve.

A proportional solenoid valve controls the gas supply during the roasting cycle based on the set recipe.

At the end of the roasting cycle, an electrically driven lid opens, releasing the roasted coffee beans into the cooling drum.

- Recipe management: Up to 100 roast recipes can be stored and preset.
- Monitoring: The temperature-time curve is consultable, and in case of an alarm, indications are displayed to identify the cause.
- Manual operations: Filling the filling reservoir and emptying the cooling drum is done manually.

Application: suitable for fires in shops or new roasteries

Reason for sale: renewal of our Coffee Campus

Sale price = € 8.300 (exl. VAT, EXW Dendermonde)

New price = € 18.300 (exl. VAT, EXW Dendermonde)