

# 80kgs 100kgs 120kgs Torréfacteur de café de type industriel Petits écrous Torrification de fèves de cacao Machine à vanner

## Caractéristiques de la machine à café en grains :

1. Double paroi du tambour en acier inoxydable 304 de qualité alimentaire pour un chauffage uniforme.
2. Double paroi de la couche d'isolation pour éviter la consommation de chaleur et un excellent effet d'isolation.
3. Acier moulé sous pression pour le panneau latéral de torrification afin d'éviter également la consommation de chaleur. Alors que d'autres utilisent des matériaux en acier inoxydable.
4. Éléments chauffants à 360 ° pour fournir une chaleur uniforme sur les grains de café.
5. 4 moteurs indépendants et haute puissance qui peuvent rôtir et refroidir en même temps.
6. Plateau de refroidissement en acier inoxydable de haute qualité avec une plus grande taille pour gagner du temps de refroidissement, mieux pour fixer la saveur des grains de café.
7. Auto-allumage avec commandes de chaleur réglables
8. Verre de vue, verre de fenêtre de brûleur, cuillère d'échantillon et affichages de température en temps réel pour une surveillance précise pendant la torrification.
9. Commandes manuelles de réglage du débit d'air pour maximiser le goût du café
10. Lampe LED auxiliaire attachée.

## Description du produit:

Paramètre de style	80kg	100kg	120kg
Taille du produit	3100 * 1830 * 1850mm	3600 * 2000 * 3500mm	3500 * 1950 * 3000mm
Tension	380V 50-60Hz	380V 50-60Hz	380V 50-60Hz
Puissance du ventilateur	2,2 kW	1,75 kW	5 kW
Matériau du tambour	SUS301S importé du Japon	SUS301S importé du Japon	SUS301S importé du Japon
Puissance du tambour moteur	1,5 kW	2,2 kW	5 kW
Vitesse de torrification du tambour	46 vitesses/min.	25-70 vitesse/min.	46 vitesses/min.
Puissance du ventilateur de refroidissement	4KW x2pcs	4KW x2pcs	5KW x2pcs
Consommation de gaz	8kg / heures	10kg / heures	10kg / heures
Mode chauffage	Gaz	Gaz	Gaz
Temps de cuisson	15-25 min / lot	15-30 min / lot	15-30 min / lot
Poids net	2500kg	2600kg	2800kg
Tension	380V 50-60Hz	380V 50-60Hz	380V 50-60Hz
La température a couru	Température ambiante à <b>500°</b>	Température ambiante à <b>500°</b>	Température ambiante à <b>500°</b>







Large cooling tray with high power motor, cooling rapidly within 1-2 minutes, can fasten the coffee flavor



Gas Model adopt import cast iron burner, blue flame, temperature rising fast and stable.

The control board with indicator light can be adjusted flexible, very easy for operation.



Window to see inside of the drum, you can see the change of the coffee color directly.



The thermocouple detectors to provide quick and accurate real-time temperature measurement of beans roasting.



Domestic and Industrial continue roasting design, centrifugal hot air flow circulation with frequency regulation system, roasting temperature is accurate and adjustable.

Les arguments de vente du [fabricant de machines de cuisson de grains de café en Chine](#)

## Highest Quality Materials

1

- All bean contact body are made of food grade 304 stainless steel. Double-walled drum for even heating and roasting.
- Independent powerful motors with infinitely adjustable-speed system, brand cooling and roasting at the same time.
- The temperature controller panel with dual thermocouple detectors and LED colorful stainless steel switch buttons for service life up to 50,000 times.

## Echo-friendly Solutions

2

- The burner can make sure 360 degree even roast. Super energy-saving, cost you only USD0.25-USD0.30 hour for gas consumption.
- Roast sustainable and reduce emission with our electric type roaster. 30mm cancer-free insulation material, ceramic fiber for heat resistance and minimal heat loss.

## Warranty Guarantee

3

- When you buy the coffee roaster from us, you are assured of the best support and service from the beginning to the end.
- 24/7 online after-sale service guaranteed under 1 year limited warranty with a Birth Card bearing unique birth code & Warranty Card Stated warranty terms.
- Warranty can be extend up to 3 years with extra cost.



WITH

OUR CUSTOMERS

