







# LR300

-  g/lotto: flessibile 100 - 300
-  T. tostatura: flessibile 6 - 15 minuti
-  Produzione oraria: fino a 1500 g
-  Controllo del profilo di tostatura
-  Processo automatico
-  Design compatto



La Torrefattrice LR300 è lo strumento ideale per prove di laboratorio e campionatura dei caffè.

La Lab Roaster 300 è disponibile con generatore di calore a resistenza elettrica.

Il meglio della R&D IMF ha sviluppato appositamente soluzioni tecnologicamente avanzate per questa piccola tostatrice, rendendola strumento da laboratorio ideale per prove di controllo qualità effettuate sul caffè crudo, oppure per la ricerca di nuove note aromatiche, merito del perfetto controllo della temperatura e velocità dell'aria di tostatura, permettendo di sviluppare una grande varietà di profili di tostatura.

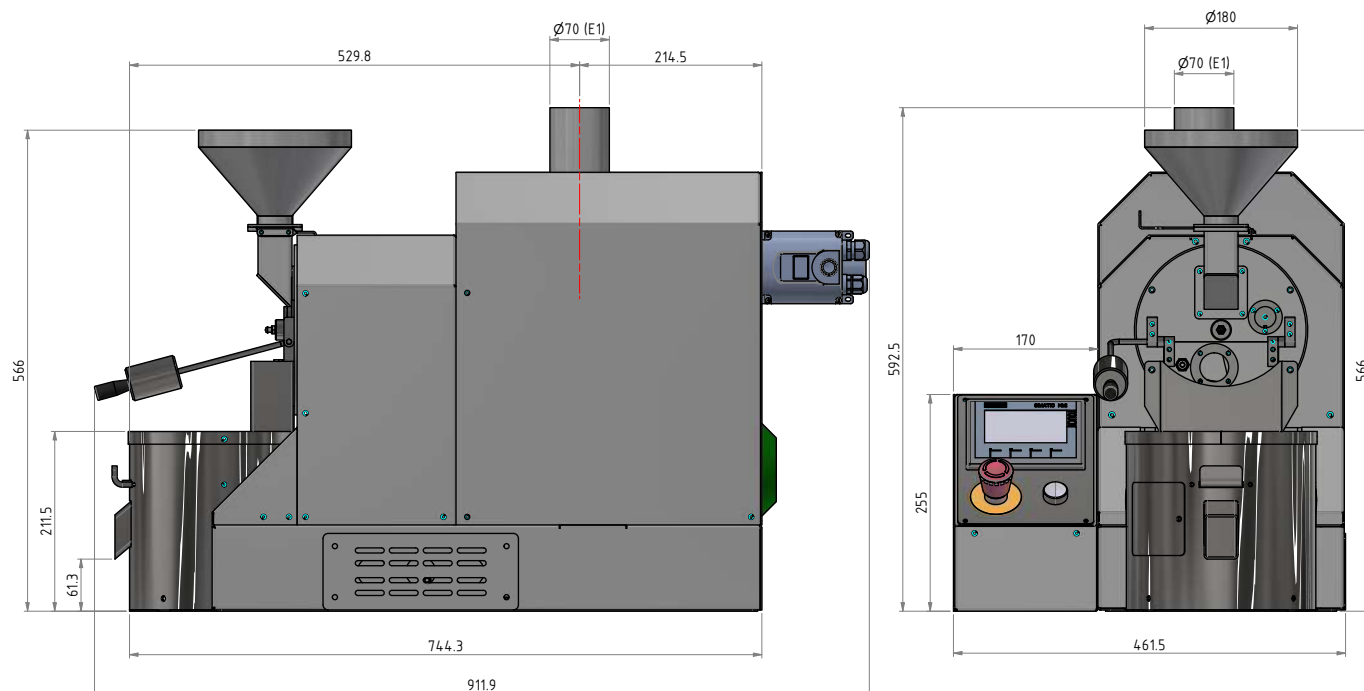
# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

## QUALITÀ ED EFFICIENZA

- Metodo di tostatura a convezione - riscaldamento ad aria calda indiretta
- Tamburo progettato per una precisa miscelazione aria/chicchi
- Soffiatore aria calda per la tostatura
- Vasca di raffreddamento in acciaio inox
- Potente sistema di raffreddamento
- Design compatto

## GESTIONE DEI COMANDI E DELLA SICUREZZA

- Tubazioni d'aria calda isolate
- Software di gestione del profilo di tostatura
- Modulazione del calore
- Accurata ripetibilità dei cicli di tostatura
- Schermo touch HMI a colori
- PLC
- Compatibilità con software esterno
- Porta Ethernet per connessione a PC
- Router per servizio di assistenza da remoto



I.M.F. S.r.l - INDUSTRIA MACCHINE FERRARESE  
Via delle Scienze, 6 - 45030 Occhiobello (RO) - Italy - Tel. +39 0425 760109  
info@imf-srl.com - www.imf-srl.com

