








RM6

-  Kg/lotto: flessibile 2 - 6
-  T. tostatura: flessibile 8 - 20 minuti
-  Produzione oraria: fino a 24 kg
-  Controllo del profilo di tostatura
-  Camera di riscaldamento a doppia funzione
-  Processo completamente automatico
-  Design compatto



Le shop roasters IMF sono ideali per piccole torrefazioni e produzioni artigianali specialty, in particolare per gli operatori e gli amanti del caffè alla continua ricerca di nuovi profili gustativi e aromatici per migliorare la qualità. Il design compatto permette una facile installazione, anche dove lo spazio è limitato, e il particolare sistema di ricircolo dell'aria calda – unitamente alla singola camera di combustione avente doppia funzione – consentono di generare l'energia necessaria per il processo di tostatura e ridurre i livelli di emissione.

VORTEX

Grazie al sistema brevettato VORTEX, l'aria calda generata viene miscelata con l'aria

fredda esterna per un accurato controllo della temperatura nel tamburo, assicurando un **perfetto e costante processo di tostatura**.

Il sistema interno di convogliamento a partizione dell'aria permette di distribuire equamente il calore all'interno e all'esterno del tamburo, garantendo un trasferimento di calore uniforme ad ogni singolo chicco di caffè, per una tostatura delicata e perfetta.

Tutte le tostatrici IMF sono completamente automatiche, con possibilità di operare in modalità semiautomatica, dotate di software di gestione sviluppato internamente e collegabili a software di tostatura ausiliari.

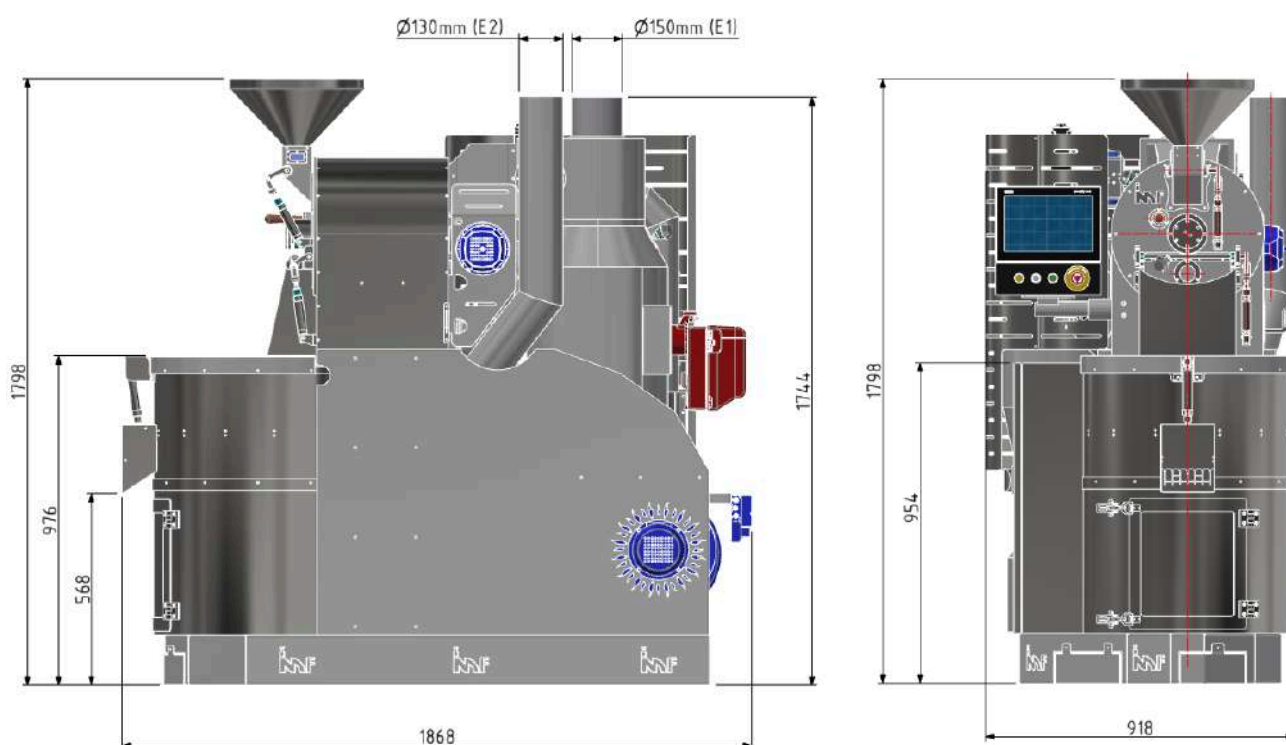
CARATTERISTICHE E VANTAGGI

QUALITÀ ED EFFICIENZA

- Metodo di tostatura a convezione - riscaldamento ad aria calda indiretta
- Tamburo progettato per una precisa miscelazione aria/chicchi
- Bruciatore singolo per la tostatura e il trattamento delle emissioni
- Significativa riduzione dei consumi di gas
- Sistema di riciclo del calore ad alte prestazioni per risparmio energetico
- Tubi coibentati interni per la sicurezza e la ritenzione del calore
- Bassi livelli di emissione
- 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
- Valvola brevettata per un controllo preciso della temperatura dell'aria
- Sistema di controllo del flusso d'aria e velocità del tamburo
- Modulazione del calore
- Controllo Rate of Rise temperatura prodotto (RoR)
- 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
- Profili dedicati alla tostatura scura



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

