

機器本体

ノイハウスネオテック社 (独ガンダーケセ)

Maschinen- und Anlagenbau GmbH • Fockestraße 67 • D-27777

Ganderkesee • 電話: +49 (0)4221-859-0 • Fax: +49 (0)4221-859-520

アフターサービス

ノイハウスネオテック社 (独ラインベーク)

Maschinen- und Anlagenbau GmbH • Dieselstraße 5-9 • D-21465

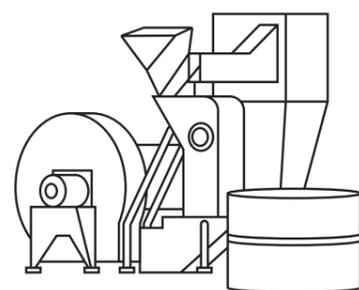
Reinbek • 電話: +49 (0)40-72771-500 • Fax: +49 (0)40-72771-550

nnsales@neuhaus-neotec.de • www.neuhaus-neotec.com



新しいコンパクト・ロースター

NEUROAST



コンパクト・ロースター / NEOROAST

- » スペシャルティ・ロースター（コーヒー店）より小さなバッチ生産のために新たに開発されたロースティングマシン
- » 熱風式ロースティングという実証された原理が今、再解釈されました
- » 最適な味とアロマを生み出すための独自設計
- » 色の均一性が得られるジェントル・ロースティング
- » 優れた熱伝達 / 可動部なし
- » 豆の質を再現可能
- » 様々な製品の要求に対しての素早く、簡単な調節が可能
- » スタートアップ、少量生産、スペシャルティ・ロースティングの為に
- » 簡単操作

熱風式ロースティング・システム

最新のNeoroastは熱風式ロースティングという実証された原理に基づいています。それによって非常に多様な製品生産が可能になり、結果として様々なコーヒー品種の、幅広い製品レンジが可能になっています。

焙煎チャンバー内に可動部はなく、製品は循環する熱風の中で焙煎されます。焙煎チャンバーの独特な形状により焙煎はバッチ全体を通して優しく均一に行なわれ、最適な形で製品が撹拌されます。

スペシャルティ・ロースティングの最高峰

更に、このロースターはバッチサイズの柔軟性も提供しています。例えば「Neoroast 15」は、5kg～17kgの間の量を処理できます。焙煎時間にも柔軟性があり、従来のプロセスに比べると、短時間・長時間の焙煎をより素早く設定できます。



技術詳細

オプション
タブレット端末による可視化
レシピ保存

熱源（供給）
電気、ガス



バッチサイズ
最小5kg、最大17kg又は30kg

最大生産量
およそ120kg/hr 又は 240kg/hr
製品による

焙煎サイクル
5分～20分

寸法（長さ×幅×高さ）
およそ 2100 × 1300 × 1750 mm
(バーナー、ファン、サイクロンを含まない寸法)