

BIS
40KG
STÜNDLICH

KARL
akademie
karl.coffee



PROBAT P12E

Der Elektrische Spezialitätenröster



Unser Kaffeeröster, Kaffeesommelier & Connaisseur Ronny Alber ist Meister seines Fachs und hat über viele Jahre hinweg ein Augenmerk für die Ansprüche an einen optimalen Röstofen entwickelt. Seine Expertise hat den P12E aus dem Hause PROBAT als absoluten Favoriten bewertet. Das (P12)E steht für den elektrischen Betrieb.

Der P12E sichert zukunftsorientiert einen nachhaltigen und im Optimalfall nahezu CO2-freien Betrieb. So kann die Bohne vom Erzeuger bis in die Tasse bestmöglich fair und nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Der P12E steht für eine neue Generation von Spezialitätenröstern. Das Modell ist mit einer Reihe hochmoderner technischer Features ausgestattet, wie beispielsweise der neuen Software mit erweiterter Funktionalität. Das Design des P12E ist einzigartig für jede Rösterei. Der P12E überzeugt mit einer Chargengröße von 12 Kilogramm und einer Röstkapazität von 40 Kilogramm Röstkaffee pro Stunde.

Der P12E verfügt über die gleichen fortschrittlichen Features wie das bisherige gasbeheizte Modell. Das einzigartige elektrische Heißluftgebläse reagiert so unmittelbar wie ein Gasbrenner, ohne jede Verzögerung der Reaktionszeit: Es braucht weder Zeit zum Abkühlen noch zum Aufheizen, wie herkömmliche Heizelemente. Röstzeiten und Flexibilität sind daher direkt vergleichbar und Röstergebnisse des gasbeheizten Rösters können bei gleichbleibend hoher Qualität und Reproduzierbarkeit sicher auf den neuen Elektroröster übertragen werden.

KONSTANT HOHE KAFFEEQUALITÄT

Thermoelemente zur Erfassung maschinen- und prozessbezogener Daten ermöglichen eine optimale Kontrolle über den Röstvorgang für konstante und reproduzierbare Röstergebnisse.

FLEXIBILITÄT

Der erweiterte Chargengößenbereich und individuell regulierbare Frequenzumrichter ermöglichen maximale Flexibilität bei der Aromaentwicklung unterschiedlicher Kaffeesorten. Der einstellbare Kühlsiebauslass bietet vielfältige Installationsmöglichkeiten.

EFFIZIENZ

Der gleichzeitig ablaufende Röst- und Kühlprozess verkürzt Zykluszeiten. Die optimierte Wärmeisolierung sorgt für besondere Energieeffizienz.

INDIVIDUALITÄT

Der traditionelle Look kann je nach persönlicher Vorliebe durch Anpassung der Farbe des Röstmaschinengehäuses, der Haube sowie unterschiedlicher Frontdesignteile individuell abgerundet werden - garantiert einzigartig für jede Rösterei.



STEUERUNG

Bedürfnisse der Röstmeister und Wünsche der Verbraucher mögen sich im Laufe der Zeit geändert haben, die Nachfrage nach konstanten und reproduzierbaren Röstergebnissen ist rund um den Globus allerdings gleich geblieben. Die Softwarelösungen für den P12E ermöglicht eine zuverlässige Reproduzierbarkeit der Röstergebnisse und garantieren konstant hohe Kaffeequalität.

Der P12E verfügt serienmäßig über ein visionäres, webbasiertes Steuerungssystem.

ZUKUNFTSSICHERE SOFTWARELÖSUNGEN

Die Rezeptverwaltung der P12E-Steuerungen ermöglicht eine sichere und automatische Reproduktion aller gespeicherten Einstellungen. Röstkurven werden übersichtlich auf einem Touchscreen visualisiert. Die Steuerungen sind update- und upgradefähig und verfügen über automatische Sicherheitsketten, die im Hintergrund stabile, sichere und zukunftsfähige Röstprozesse gewährleisten.

Über die in den Software-Lösungen integrierte Schnittstelle lässt sich der P12E mit den externen Softwaresystemen von Cropster und Artisan verbinden.

TECHNISCHE DATEN

EIGENSCHAFTEN

Röstzeit[min]:	10-20
Röstleistung[kg/h]:	40
Chargengröße[kg]:	1-15
Beheizungsart:	elektrisch
Platzbedarf min. - max. [m ²]:	7 - 18
Empfohlene Raumhöhe[m]:	2,5

Spannungsversorgung:	400V, 50 Hz, 3ph
Stromverbrauch:	<7,0 kWh/12 kg

ANSCHLUSSWERTE

Trommelantrieb:	0,18kW
Rührantrieb:	0,12kW
Elektrobeheizung:	2x14kW
Röstventilator:	0,65kW/50Hz 1,10kW/60Hz
Kühlventilator:	0,65kW/50Hz 1,10kW/60Hz
Absicherung:	16A
Nennwärmeleistung:	28kW

ABMESSUNG UND GEWICHT

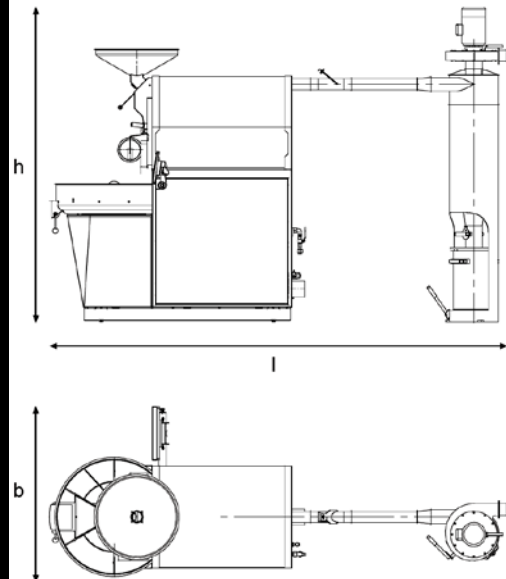
Röster	
Abmessungen in mm ca.(LxBxH):	1.920x1.250x1.996
Röstabluftleitung in mm ca. :	Ø DN 80
(Verbindungsleitung Röster / Zyklon)	
Kühlabluftleitung in mm ca. :	Ø DN 120
(Verbindungsleitung Röster / ins Freie)	
Gasanschlusshöhe in mm ca.:	493,5
Betriebsgewicht in kg ca.:	530

Zyklon	
Abmessungen in mm ca.(LxBxH):	5 87x439x2.300
Abluftleitung in mm ca. : Ø DN 80	
(nach Zyklon; zum Kamin / Schornstein)	
Betriebsgewicht in kg ca.:	60

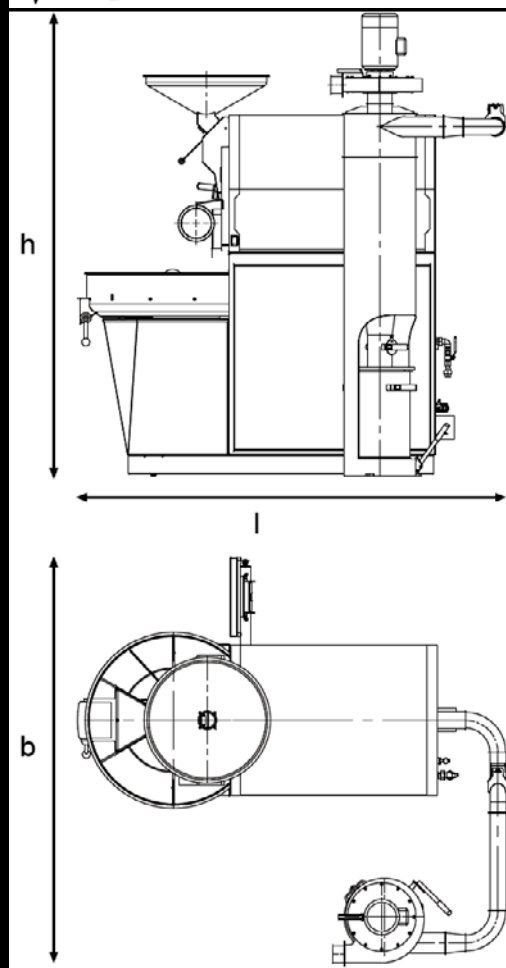
Platzbedarf Variante 1	
Abmessungen in mm ca. (LxBxH):	3.364x1.250x2.300

Platzbedarf Variante 2	
Abmessungen in mm ca. (LxBxH):	2.129x2.030x2.300

VARIANTE 1



VARIANTE 2



Karsten Hübner
Geschäftsführer



karl.coffee GmbH
Mandelgasse 10
09322 Penig
Telefon: +49 (0)373 81 63 92 70

Mobil: +49 (0)172 92 40 26 1
karsten.huebner@karl.coffee

akademie.karl.coffee