

ARACUP

گروه صنعتی آراکاپ

2 KG

COFFEE ROASTER



تستخدم محمصة القهوة 2 كيلو

في المقاهي والكافيهات والمؤسسات التعليمية وورش العمل والمصانع ومعامل تحميص البن. ومن أهم مميزات هذا الجهاز سهولة العمل به وتجانس إنتاج الحبوب وما إلى ذلك.

مواصفات الجهاز:

- 1 - قدرة التحميص من 6 إلى 8 كجم من حبوب البن في الساعة
- 2 - استهلاك طاقة أحادية الطور (220 فولت)
- 3 - أبعاد الجهاز 70 × 70 × 55 سم والمساحة المطلوبة 70 سم مربع
- 4 - الوزن التقريبي للجهاز وملحقاته 70 كجم
- 5 - خزان الحبوب الخام (القمع) مع صمام الصرف والتكبيبات الفولاذية
- 6 - لوحة مفاتيح PLC متنقلة
- 7 - برمبل مصنوع من سبائك الصلب المقاوم للحرارة العالية
- 8 - ترموستات لدرجة حرارة الحلة الداخلية ومخرج العادم 2 قطعة
- 9 - تايمر (مؤقت) لضبط وقت التحميص تلقائياً
- 10 - جهاز طرد مركزي منفاخ للبرميل والصينية
- 11 - مصدر تقشير مع صمام تصريف
- 12 - صينية تبريد بجدار داخلي فولاذي
- 13 - إمكانية اختيار اللون المرغوب للجهاز
- 14 - ملف Rast للاتصال بالكمبيوتر

2 kg coffee roaster

is recommended to be used in cafes, coffee institutes, workshops, factories and coffee roast labs. It is quite easy to be used and has a monochromic output.

Specifications of this roaster:

1. Capacity of 6 to 10 kg roast per hour
2. Single-phase power consumption (220 V)
3. The dimensions of the device are 70*70*55 cm and the required space is 70 square cm
4. The approximate weight of the coffee roaster and accessories are 70 kg
5. Raw grain tank (funnel) with drain valve and steel connections
6. PLC mobile switchboard
7. Drum with alloy steel resistant to high heat
8. Thermostat for the internal temperature of the drum and 2 exhaust outlets
9. Automatic roasting timer
10. Drum ventilator centrifuge with exhaust outlet adjustment valve
11. Peeling source with drain valve
12. Cooling tray with inner wall and steel bottom with multi-purpose stirring blades
13. The ability to choose the desired color of the device body
14. Roast profile to be connected to computer

دستگاه رست قهوه 2 کیلوگرم

دستگاه رست قهوه 2 کیلوگرمی مناسب استفاده در کافه، کافی شاپ، آموزشگاه و آزمایشگاههای رست قهوه می باشد، که علاوه بر سهولت کاربری، خروجی رست یکدست و یکرنگی خواهید داشت.

مشخصات دستگاه

- 1 - ظرفیت رست 6 تا 8 کیلوگرم دان قهوه در ساعت
- 2 - برق مصرفی تک فاز (220 ولت)
- 3 - ابعاد دستگاه 70×70×55 سانتی متر و فضای مورد نیاز 70 سانتی متر مربع
- 4 - وزن تقریبی دستگاه و متعلقات 70 کیلوگرم
- 5 - مخزن دان خام (قیف) با شیر تخلیه و اتصالات فولادی
- 6 - تابلو برق پی ال سی (PLC) سیار
- 7 - درام با جنس فولاد آلیاژی مقاوم در برابر حرارت بالا
- 8 - ترموستات دمای داخلی درام و خروجی آگزوز 2 عدد
- 9 - تایمر تنظیم زمان رست به صورت اتومات
- 10 - سانتریفیوژ هواکش درام و سینی
- 11 - منبع پوست گیر همراه با دریچه تخلیه
- 12 - سینی خنک کننده با جداره داخلی استیل
- 13 - قابلیت انتخاب رنگ دلخواه بدنه دستگاه
- 14 - پروفایل رست جهت اتصال به کامپیوتر

(+98) 910 4648 114

ARACUP.COM



ARACUP

گروه صنعتی آرا کاپ

تستخدام محمصه القهوه 5 كيلو

تستخدم محمصه القهوه سعة 5 كجم فى الغالب فى المقاهى والكافيهات والمؤسسات التعليمية ومختبرات تحميص القهوه. ومن أهم مميزات هذا الجهاز سهولة العمل به وتجانس إنتاج الحبوب وإمكانية تحميص البذور الخاصة و... وهو بشكل عام الخيار الأفضل لتحويل المقهى إلى مطعم وكافيه روسترى.

مواصفات الجهاز:

- 1- قدرة التحميص من 15 إلى 20 كيلو بن القهوه فى الساعة
- 2- استهلاك طاقة أحادية الطور (220 فولت)
- 3- أبعاد الجهاز 140*65*170 سم والمساحة المطلوبة 4 متر مربع
- 4- الوزن التقريبي للجهاز وملحقاته 350 كجم
- 5- إمكانية ضبط سرعة محرك علبة تروس الأسطوانة
- 6- خزان الحبوب الخام (القمع) مع صمام الصرف والتريكات الفولاذية
- 7- برمبل مصنوع من سبائك الصلب المقاوم للحرارة العالية
- 8- شعلة حرارية ذات أسطوانة لهب مباشر مزودة بصمام ملف لولبي يعمل بالغاز
- 9- ترموستات لدرجة الحرارة الداخلية للبرميل ومخرج العادم 2 قطعة
- 10- تايمر (مؤقت) لضبط وقت التحميص تلقائياً
- 11- صينية تبريد بالطرد المركزي وأسطوانة تهوية مع صمام تعديل مخرج العادم
- 12- لوحة مفاتيح PLC متنقلة
- 13- مصدر تقشير مع صمام تصريف
- 14- صينية تبريد بجدار داخلي وقاعدة فولاذية مع شفرات تحريك متعددة الأغراض
- 15- إمكانية اختيار اللون المطلوب للجهاز
- 16- الباب الأمامي للبرميل مصنوع بالكامل من الفولاذ (الفليك) لمنع تغير شكله فى الحرارة العالية
- 17- ملف Rast للاتصال بالكمبيوتر

5 kg coffee roaster

The 5 kg coffee roaster is recommended to be used in cafes, coffee institutes, workshops, factories and coffee roast labs. It is quite easy to be used and has a monochromatic output. It has also the ability of roasting special coffee beans and is the best choice to change a café to a roaster café.

Specifications of this roaster:

1. Coffee roaster 5 kg with a capacity of 15 to 20 kg roast per hour
2. Single-phase power consumption (220 V)
3. The dimensions of the device are 140 x 65 x 170 cm and the required space is 4 square meters
4. The approximate weight of the coffee roaster and its accessories are 350 kg
5. The ability to adjust the engine speed of the drum gearbox
6. Raw grain tank (funnel) with drain valve and steel fittings
8. Drum with alloy steel resistant to high heat
7. Heat resistant steel drum
8. Direct flame drum heat burner with gas solenoid valve
9. Thermostat for the internal temperature of the drum and the exhaust outlet, 2 pcs
10. Automatic roasting timer
11. Centrifuge, cooling tray and drum fan with exhaust outlet adjustment valve
12. PLC mobile switchboard
13. Peeling source with drain valve
14. Cooling tray with inner wall and steel bottom with multi-purpose stirring blades
15. The ability to choose the desired color of the device body
16. Drum with alloy steel resistant to high heat
17. Roast profile to be connected to computer

دستگاه رست قهوه 5 کیلوگرم

دستگاه رست قهوه 5 کیلوگرم بیشتر برای استفاده در کافه ها، کافی شاپ، آموزشگاه ها و آزمایشگاه رست قهوه مورد استفاده قرار می گیرد، از مهمترین ویژگی های این دستگاه می توان به سهولت در کار کردن با دستگاه، خروجی دانه یکنرنگ، قابلیت رست دانه های اسپشیالیتی و ... اشاره نمود که در کل بهترین انتخاب برای تبدیل کردن کافه به کافه رستری می باشد.

مشخصات دستگاه

- 1- ظرفیت رست 15 تا 20 کیلو دان قهوه در ساعت
- 2- برق مصرفی تک فاز (220 ولت)
- 3- ابعاد دستگاه 140*65*170 سانتی متر و فضای مورد نیاز 4 مترمربع
- 4- وزن تقریبی دستگاه و متعلقات 350 کیلو گرم
- 5- قابلیت تنظیم دور موتور گیربکس درام
- 6- مخزن دان خام (قیف) با شیر تخلیه و اتصالات فولادی
- 7- درام با جنس فولاد آلیاژی مقاوم در برابر حرارت بالا
- 8- حرارت درام شعله مستقیم برنر با شیر برقی گاز
- 9- ترموستات دمای داخلی درام و خروجی آگزوز 2 عدد
- 10- تایمر تنظیم زمان رست به صورت اتومات
- 11- سانتریفیوژ سینی خنک کننده و هواکش درام با شیر تنظیم خروجی آگزوز
- 12- تابلو برق پی ال سی (PLC) سيار
- 13- منبع پوست گیر همراه با دریچه تخلیه
- 14- سینی خنک کننده با جداره داخلی و کفی استیل همراه تیغه های همزن چندمنظوره
- 15- قابلیت انتخاب رنگ دلخواه بدنه دستگاه
- 16- تمام استیل بودن درب جلوی درام (پولکی) جهت جلوگیری از تغییر شکل آن در حرارت بالا
- 17- پروفایل رست جهت اتصال به کامپیوتر

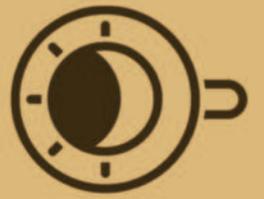
5 KG

COFFEE ROASTER



ایران، قم، 75 متری عماریاسر، پلاک 200

257709574 (+98)



ARACUP

گروه صنعتی آراکاپ

15 KG

COFFEE ROASTER



15 kg coffee roaster

The 15 kg coffee roaster is recommended to be used in small and medium-sized workshops, big cafes and coffee shops. It is quite easy to be used and has a monochromic output. It has also the ability of roasting special coffee beans and is the best choice to change a café to a roaster café.

Specifications of this roaster:

1. Roast capacity of 30 to 45 kg roast per hour
2. Single-phase power consumption (220 V)
3. The dimensions of the device are 170x80x190 cm and the required space is 6 square meters
4. The approximate weight of the device and accessories is 600 kg
5. The ability to adjust the engine speed of the drum gearbox
6. Raw grain tank (funnel) with drain valve and steel fittings
7. Drum with alloy steel resistant to high heat
8. Direct flame drum heat burner with gas solenoid valve
9. Thermostat for the internal temperature of the drum and 2 exhaust outlets
10. Automatic roasting timer
11. Drum ventilator centrifuge with exhaust outlet adjustment valve
12. PLC mobile switchboard
13. Peeling source with drain valve
14. Cooling tray with inner wall and steel bottom with multi-purpose stirring blades
15. The ability to choose the desired color of the device body
16. The front door of the drum is made of steel to prevent it from changing its shape in high heat
17. Cooling tray centrifuge with a special design of suction and high speed cooling of coffee beans
18. Roast profile to be connected to computer
19. Smoke burner to eliminate smoke produced in the roasting process
20. Bean elevator to pour raw beans into the device

دستگاه رست قهوه ۱۵ کیلوگرم

دستگاه رست قهوه ۱۵ کیلوگرم علاوه بر استفاده در کارگاه های رست کوچک و متوسط قابلیت استفاده در کافه و قهوه فروشی های بزرگ را هم دارد، از مهمترین ویژگی های این دستگاه می توان به سهولت در کار کردن با دستگاه، خروجی دانه یک رنگ، قابلیت رست دانه های اسپیشالیتی و ... اشاره نمود.

مشخصات دستگاه

- ۱- ظرفیت رست ۴۵ تا ۶۰ کیلو دان قهوه در ساعت
- ۲- برق مصرفی تک فاز (۲۲۰ ولت)
- ۳- ابعاد دستگاه ۱۷۰×۸۰×۱۹۰ سانتی متر و فضای مورد نیاز ۶ مترمربع
- ۴- وزن تقریبی دستگاه و متعلقات ۶۰۰ کیلو گرم
- ۵- قابلیت تنظیم دور موتور گیربکس درام
- ۶- مخزن دان خام (قیف) با شیر تخلیه و اتصالات فولادی
- ۷- درام با جنس فولاد آلیاژی مقاوم در برابر حرارت بالا
- ۸- حرارت درام شعله مستقیم برنز با شیر برقی گاز
- ۹- ترموستات دمای داخلی درام و خروجی آگزوز ۲ عدد
- ۱۰- تایمر تنظیم زمان رست به صورت اتومات
- ۱۱- سانتریفیوژ هواکش درام با شیر تنظیم خروجی آگزوز
- ۱۲- تابلو برق پی ال سی (PLC) سیار
- ۱۳- منبع پوست گیر همراه با دریچه تخلیه
- ۱۴- سینی خنک کننده با جداره داخلی و کفی استیل همراه تیغه های همزن چندمنظوره
- ۱۵- قابلیت انتخاب رنگ دلخواه بدنه دستگاه
- ۱۶- تمام استیل بودن درب جلوی درام (پولکی) جهت جلوگیری از تغییر شکل آن در حرارت بالا
- ۱۷- سانتریفیوژ سینی خنک کننده با طراحی خاص مکش و سرعت بالای خنک کردن دانه قهوه
- ۱۸- پروفایل رست جهت اتصال به کامپیوتر
- ۱۹- دود سوز جهت از بین بردن دود ناشی از فرآیند برشته کاری
- ۲۰- بالابردن جهت انتقال دان خام به دستگاه

تست‌دهنده محمصة قهوه ۱۵ کیلو

يمكن استخدام محمصة القهوه سعة ۱۵ كجم فى ورش التحميص الصغيرة ومتوسطة الحجم كما يمكن استخدامها أيضا فى المقاهى ومتاجر القهوه الكبيرة. ومن أهم مميزات هذا الجهاز سهولة العمل به وتجانس إنتاج الحبوب وإمكانية تحميص حبوب القهوه المختصة (Specialty Coffee) وغيرها.

مواصفات الجهاز:

- ۱- قدرة التحميص من ۴۵ إلى ۶۰ كيلو طن قهوه فى الساعة
- ۲- استهلاك طاقة أحادية الطور (۲۲۰ فولت)
- ۳- أبعاد الجهاز ۱۷۰ × ۸۰ × ۱۹۰ سم والمساحة المطلوبة ۶ متر مربع
- ۴- الوزن التقريبي للجهاز وملحقاته ۶۰۰ كجم
- ۵- إمكانية ضبط سرعة محرك علبة تروس الأسطوانة
- ۶- خزان الحبوب الخام (القمع) مع صمام الصرف والتركيبات الفولاذية
- ۷- برميل مصنوع من سبائك الصلب المقاوم للحرارة العالية
- ۸- شعلة حرارية ذات أسطوانة لهب مباشر مزودة بصمام ملف لولبي يعمل بالغاز
- ۹- ترموستات لدرجة الحرارة الداخلية للبرميل ومخرج العادم ۲ قطعة
- ۱۰- تايمر (مؤقت) لضبط وقت التحميص تلقائياً
- ۱۱- برميل الطرد المركزي للتهوية مع صمام تعديل مخرج العادم
- ۱۲- لوحة مفاتيح PLC متنقلة
- ۱۳- مصدر تقشير مع صمام تصريف
- ۱۴- صينية تبريد بجدار داخلي وقاعدة فولاذية مع شفرات تحريك متعددة الأغراض
- ۱۵- إمكانية اختيار اللون المطلوب للجهاز
- ۱۶- الباب الأمامي للبرميل مصنوع بالكامل من الفولاذ (الفليك) لمنع تغير شكله فى الحرارة العالية
- ۱۷- صينية تبريد بالطرد المركزي ذات تصميم خاص للشفط والتبريد السريع لحبوب البن
- ۱۸- ملف Rast للاتصال بالكمبيوتر
- ۱۹- موقد الدخان للتخلص من الدخان الناتج عن عملية التحميص
- ۲۰- رافعة لنقل الحبوب الخام إلى الآلة

114 4648 910 (+98)

ARACUP.COM



دستگاه رست قهوه ۳۰ کیلوگرم

دستگاه رست قهوه ۳۰ کیلوگرم مخصوص استفاده در کارگاه ها و کارخانه های با توان رست نسبتاً متوسط به بالا می باشد، خروجی دانه یکرنگ، سهولت در کارکردن با دستگاه و توان بالای رست در ظرفیت های سنگین از ویژگی های این دستگاه می باشد، بدلیل ظرفیت بالای رست و دود ناشی از آن پیشنهاد می شود حتماً از دلیل ارتفاع دستگاه پیشنهاد می گردد بالا بردن دان خام هم به همراه دستگاه تهیه نمایید.

مشخصات دستگاه

- ۱- ظرفیت رست ۹۰ تا ۱۲۰ کیلو دان قهوه در ساعت
- ۲- قابلیت کار با برق تک فاز و سه فاز (برق مصرفی ۲۲۰ یا ۳۸۰ ولت)
- ۳- ابعاد دستگاه ۲۲۰×۱۱۰×۲۲۰ سانتی متر و فضای مورد نیاز ۱۰ مترمربع
- ۴- وزن تقریبی دستگاه و متعلقات ۸۰۰ کیلو گرم
- ۵- قابلیت تنظیم دور موتور گیربکس درام
- ۶- مخزن دان خام (قیف) با شیر تخلیه و اتصالات فولادی
- ۷- درام با جنس فولاد آلیاژی مقاوم در برابر حرارت بالا
- ۸- تکنولوژی ساخت به صورت برنر (حرارت مستقیم) یا مشعل (حرارت غیر مستقیم)
- ۹- ترموستات دمای داخلی درام و خروجی آگزوز ۲ عدد
- ۱۰- تایمر تنظیم زمان رست به صورت اتومات
- ۱۱- سانتریفیوژ هواکش درام با شیر تنظیم خروجی آگزوز
- ۱۲- تابلو برق پی ال سی (PLC) سيار
- ۱۳- منبع پوست گیر همراه با دریچه تخلیه
- ۱۴- سینی خنک کننده با جداره داخلی و کفی استیل همراه تیغه های همزن چندمنظوره
- ۱۵- قابلیت انتخاب رنگ دلخواه بدنه دستگاه
- ۱۶- تمام استیل بودن درب جلوی درام (پولکی) جهت جلوگیری از تغییر شکل آن در حرارت بالا
- ۱۷- سانتریفیوژ سینی خنک کننده با طراحی خاص مکش و سرعت بالای خنک کردن دانه قهوه
- ۱۸- پروفایل رست جهت اتصال به کامپیوتر
- ۱۹- دود سوز جهت از بین بردن دود ناشی از فرآیند برشته کاری
- ۲۰- بالا بردن جهت انتقال دان خام به دستگاه

30 kg coffee roaster

The 30 kg coffee roaster is recommended to be used in workshops and factories with high roasting capacity. It is quite easy to be used and capable of high capacity roasting. Due to the high capacity roasting and the resulting smoke, the smoke burner is quite advised. Moreover, due to the height of the device, using a raw bean elevator is recommended.

Specifications of this roaster:

1. Roasting capacity of 60 to 90 kg roast per hour
2. Ability to work with single-phase and three-phase electricity (consumed electricity 220 or 380 V)
3. The dimensions of the device are 220x110x220 cm and the required space is 10 square meters.
4. The approximate weight of the device and accessories is 800 kg
5. The ability to adjust the engine speed of the drum gearbox
6. Raw grain tank (funnel) with drain valve and steel fittings
7. Drum with alloy steel resistant to high heat
8. Equipped with the technology to use burner (direct heat) or torch (indirect heat)
9. Drum internal temperature thermostat and exhaust outlet 2 pcs
10. Timer to set the roasting time automatically
11. Drum ventilator centrifuge with exhaust outlet adjustment valve
12. PLC mobile switchboard
13. Peeling source with drain valve
14. Cooling tray with inner wall and steel bottom with multi-purpose stirring blades
15. The ability to choose the desired color of the device body
16. The front door of the drum is made of steel to prevent it from changing its shape in high heat
17. Cooling tray centrifuge with a special suction design and high speed cooling of coffee beans
18. Roa Smoke burner to eliminate smoke produced in the roasting process
20. Bean elevator to pour raw beans into the device

تستخدام محمصة القهوه ۳۰ كيلو

تم تصميم محمصة القهوه سعة ۳۰ كجم خصيصاً للاستخدام فى ورش العمل والمصانع ذات قدرة التحميص المتوسطة إلى العالية نسبياً. ومن مميزات هذه الماكينة تجانس إنتاج الحبوب وسهولة التشغيل بالماينة والقدرة العالية على التحميص بالسعات الثقيلة. نظراً لقدرة التحميص العالية والدخان الناتج عنها ينصح باستخدام مدخنة، ونظراً لارتفاع الجهاز ينصح بتوفير رافعة حبوب خام مع الجهاز.

مواصفات الجهاز

- ۱- قدرة التحميص من ۹۰ إلى ۱۲۰ كيلو قهوة فى الساعة
- ۲- القدرة على العمل بالكهرباء أحادية الطور وثلاثية الطور (استهلاك الكهرباء ۲۲۰ أو ۳۸۰ فولت)
- ۳- أبعاد الجهاز ۲۲۰ × ۱۱۰ × ۲۲۰ سم والمساحة المطلوبة ۱۰ متر مربع.
- ۴- الوزن التقريبي للجهاز وملحقاته ۸۰۰ كجم
- ۵- إمكانية ضبط سرعة محرك علبة تروس الأسطوانة
- ۶- خزان الحبوب الخام (القمع) مع صمام الصرف والتريبات الفولاذية
- ۷- برمبل مصنوع من سبائك الصلب المقاوم للحرارة العالية
- ۸- تكنولوجيا التصنيع على شكل موقد (حرارة م ترموستات لدرجة الحرارة الداخلية للبرميل ومخرج العادم ۲ قطعة
- ۱- تايمر (مؤقت) لضبط وقت التحميص تلقائياً
- ۱۱- برمبل الطرد المركزي للتهوية مع صمام تعديل مخرج العادم
- ۱۲- لوحة مفاتيح PLC متنقلة
- ۱۳- مصدر تقشير مع صمام تصريف
- ۱۴- صينية تبريد بجدار داخلي وقاعدة فولاذية مع شفرات تحريك متعددة الأغراض
- ۱۵- إمكانية اختيار اللون المطلوب لجسم الجهاز
- ۱۶- الباب الأمامي للبرميل مصنوع بالكامل من الفولاذ (الفليك) لمنع تغير شكله فى الحرارة العالية
- ۱۷- صينية تبريد بالطرد المركزي ذات تصميم خاص للشفط والتبريد السريع لحبوب البن
- ۱۸- ملف Rast للاتصال بالكمبيوتر
- ۱۹- موقد دخان للتخلص من الدخان الناتج عن عملية التحميص
- ۲۰- رافعة لنقل الحبوب الخام إلى الآلة

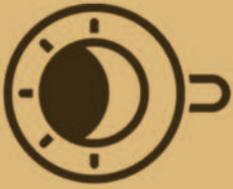
30kg

COFFEE ROASTER



ایران، قم، ۷۵ متری عماریاسر، پلاک ۲۰۰

☎ (+98) 257709574



ARACUP

گروه صنعتی آراکاپ

60 kg

COFFEE ROASTER



دستگاه رست قهوه ۶۰ کیلوگرم

دستگاه رست قهوه ۶۰ کیلوگرم مخصوص استفاده در کارگاه‌ها و کارخانه‌های با توان رست نسبتاً بالا می‌باشد، خروجی دانه یک‌رنگ، سهولت در کارکردن با دستگاه و توان بالای رست در ظرفیت‌های سنگین از ویژگی‌های این دستگاه می‌باشد، بدلیل ظرفیت بالای رست و دود ناشی از آن پیشنهاد می‌شود حتماً از دودسوز استفاده نمایید. همچنین به دلیل ارتفاع دستگاه پیشنهاد می‌گردد بالا بردن دان خام هم به همراه دستگاه تهیه نمایید.

مشخصات دستگاه

- ۱- ظرفیت رست ۱۲۰ تا ۱۸۰ کیلو دان قهوه در ساعت
- ۲- برق مصرفی سه فاز (۳۸۰ ولت)
- ۳- ابعاد دستگاه ۲۴۰×۱۳۰×۲۴۰ سانتی متر و فضای مورد نیاز ۱۲ مترمربع
- ۴- وزن تقریبی دستگاه و متعلقات ۱۰۰۰ کیلو گرم
- ۵- قابلیت تنظیم دور موتور گیربکس درام
- ۶- مخزن دان خام (قیف) با شیر تخلیه و اتصالات فولادی
- ۷- درام با جنس فولاد آلیاژی مقاوم در برابر حرارت بالا
- ۸- تکنولوژی ساخت به صورت برنر (حرارت مستقیم) یا مشعل (حرارت غیر مستقیم)
- ۹- ترموستات دمای داخلی درام و خروجی آگزوز ۲ عدد
- ۱۰- تایمر تنظیم زمان رست به صورت اتومات
- ۱۱- سانتریفیوژ هواکش درام با ولوم کنترل دور موتور جهت تنظیم خروجی آگزوست
- ۱۲- تابلو برق پی ال سی (PLC) سیار
- ۱۳- منبع پوست‌گیر همراه با دریچه تخلیه
- ۱۴- سینی خنک‌کننده با جداره داخلی و کفی استیل همراه تیغه‌های همزن چندمنظوره
- ۱۵- قابلیت انتخاب رنگ دلخواه بدنه دستگاه
- ۱۶- تمام استیل بودن درب جلوی درام (پولکی) جهت جلوگیری از تغییر شکل آن در حرارت بالا
- ۱۷- سانتریفیوژ سینی خنک‌کننده با طراحی خاص مکش
- ۱۸- پروپایل رست جهت اتصال به کامپیوتر
- ۱۹- دود سوز جهت از بین بردن دود ناشی از فرآیند برشته کاری
- ۲۰- بالا بردن جهت انتقال دان خام به دستگاه

60 kg coffee roaster

The 60 kg coffee roaster is recommended to be used in workshops and factories with quite high roasting capacity. It is easy to be used and capable of high capacity roasting. Due to the high capacity roasting and the resulting smoke, the smoke burner is quite advised. Moreover, due to the height of the device, using a raw bean elevator is recommended.

Specifications of this roaster

1. Roasting capacity 120 to 180 kg roast per hour
2. Three-phase power consumption (380 V)
3. The dimensions of the device are 240x130x240 cm and the required space is 12 square meters.
4. The approximate weight of the device and accessories is 1000 kg
5. The ability to adjust the engine speed of the drum gearbox
6. Raw grain tank (funnel) with drain valve and steel fittings
7. Drum with alloy steel resistant to high heat
8. Equipped with the technology to use burner (direct heat) or torch (indirect heat)
9. Drum internal temperature thermostat and exhaust outlet 2 pcs
10. Automatic roasting timer
11. Centrifugal drum fan with engine speed control volume to adjust the exhaust output
12. PLC mobile switchboard
13. Peeling source with drain valve
14. Cooling tray with inner wall and steel bottom with multi-purpose stirring blades
15. The ability to choose the desired color of the device body
16. The front door of the drum is made of steel to prevent it from changing its shape in high heat
17. Cooling tray centrifuge with a special design of suction
18. Roast profile to be connected to computer
19. Smoke burner to eliminate smoke produced in the roasting process
20. Bean elevator to pour raw beans into the device

تست‌مدم محمصة القهوه ۶۰ كيلو

تم تصميم محمصة القهوه سعة ۶۰ كجم خصيصاً للاستخدام فى الورش والمصانع ذات قدرة التحميص العالية نسبياً. ومن مميزات هذه الماكينة تجانس إنتاج الحبوب وسهولة تشغيلها والقدرة العالية على التحميص بالساعات الثقيلة. نظراً لقدرة التحميص العالية والدخان الناتج عنها، يوصى باستخدام موقد الدخان. أيضاً، نظراً لارتفاع الآلة، يوصى بتوفير رافعة للحبوب الخام مع الآلة.

مواصفات الجهاز:

- ۱- قدرة تحميص من ۱۲۰ إلى ۱۸۰ كيلو قهوة في الساعة
- ۲- استهلاك الطاقة ثلاثية الطور (۳۸۰ فولت)
- ۳- أبعاد الجهاز ۲۴۰ × ۱۳۰ × ۲۴۰ سم والمساحة المطلوبة ۱۲ متر مربع.
- ۴- الوزن التقريبي للجهاز وملحقاته ۱۰۰۰ كجم
- ۵- إمكانية ضبط سرعة محرك علبه تروس الأسطوانة
- ۶- خزان الحبوب الخام (القمع) مع صمام الصرف والتركيبات الفولاذية
- ۷- برميل مصنوع من سبائك الصلب المقاوم للحرارة العالية
- ۸- تكنولوجيا التصنيع على شكل موقد (حرارة مباشرة) أو مشعلة (حرارة غير مباشرة)
- ۹- ترموستات لدرجة الحرارة الداخلية للبرميل ومخرج العادم عدد ۲ قطعة
- ۱۰- تايمر (مؤقت) لضبط وقت التحميص تلقائياً
- ۱۱- جهاز طرد مركزي للتهوية الأسطوانة مع حجم التحكم في سرعة المحرك لضبط مخرجات العادم
- ۱۲- لوحة مفاتيح PLC متنقلة
- ۱۳- مصدر تقشير مع صمام تصريف
- ۱۴- صينية تبريد بجدار داخلي وقاعدة فولاذية مع شفرات تحريك متعددة الأغراض
- ۱۵- إمكانية اختيار اللون المطلوب لجسم الجهاز
- ۱۶- الباب الأمامي للبرميل مصنوع بالكامل من الفولاذ (الفليك) لمنع تغير شكله في الحرارة العالية
- ۱۷- صينية تبريد بالطرد المركزي بتصميم خاص للشفت
- ۱۸- ملف Rast للاتصال بالكمبيوتر
- ۱۹- موقد دخان للتخلص من الدخان الناتج عن عملية التحميص
- ۲۰- رافعة لنقل الحبوب الخام إلى الآلة

☎ (+98) 910 4648 114

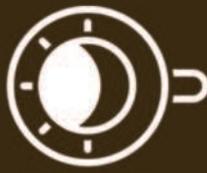
ARACUP.COM

تستخدم محمصة القهوة ١٢٠ كيلو

تم تصميم محمصة القهوة سعة ١٢٠ كجم خصيصاً للاستخدام في الورش والمصانع ذات قدرة التحميص العالية. يعد تجانس إنتاج الحبوب وسهولة العمل بالجهاز وقوة التحميص العالية بالسعات الثقيلة من ميزات هذا الجهاز. نظراً لقدرة التحميص العالية والدخان الناتج عنها، يوصى باستخدام موقد الدخان. أيضاً، نظراً لارتفاع الآلة، يوصى بتوفير رافعة للحبوب الخام مع الآلة.

مواصفات الجهاز:

- ١- قدرة التحميص من ٣٦٠ إلى ٤٨٠ كيلو طن قهوة في الساعة
- ٢- استهلاك الطاقة ثلاثية الطور (٣٨٠ فولت)
- ٣- أبعاد الجهاز ٣٨٠×١٨٠×٢٢٠ سم والمساحة المطلوبة ٢٠ متر مربع.
- ٤- الوزن التقريبي للجهاز وملحقاته ١٥٠٠ كجم
- ٥- إمكانية ضبط سرعة محرك علبة تروس الأسطوانة
- ٦- خزان المواد الخام (القمع) مزود بصمام صرف آلي وتركيبات فولاذية
- ٧- البرميل مصنوع من سبائك الصلب المقاوم للحرارة العالية
- ٨- التسخين غير المباشر للبرميل على شكل فرن مزود بموقد غاز (الهواء الساخن)
- ٩- ترموستات لدرجة الحرارة الداخلية للبرميل ومخرج العادم ٢ قطعة
- ١٠- تايمر (مؤقت) لضبط وقت التحميص تلقائياً
- ١١- جهاز طرد مركزي للتهوية الأسطوانية مع تعديل حجم مخرج العادم
- ١٢- لوحة مفاتيح PLC متنقلة
- ١٣- مصدر تقشير مع صمام تصريف
- ١٤- صينية تبريد بجدار داخلي وقاعدة فولاذية مع شفرات تحريك متعددة الأغراض
- ١٥- إمكانية اختيار اللون المطلوب لجسم الجهاز
- ١٦- الباب الأمامي للبرميل مصنوع بالكامل من الفولاذ (الفليك) لمنع تغير شكله في الحرارة العالية
- ١٧- باب أوتوماتيكي لإخراج بن القهوة المحمص
- ١٨- صينية تبريد بالطرد المركزي بتصميم شطف خاص وتبريد عالي السرعة لحبوب البن عدد ٢ قطعة.
- ١٩- ملف Rast للاتصال بالكمبيوتر
- ٢٠- موقد دخان للتخلص من الدخان الناتج عن عملية التحميص
- ٢١- رافعة لنقل الحبوب الخام إلى الآلة



ARACUP

گروه صنعتی آرا کاپ

120 kg coffee roaster

The 5 kg coffee roaster is recommended to be used in workshops and factories with high roasting capacity. It is easy to be used and capable of high capacity roasting. Due to the high capacity roasting and the resulting smoke, the smoke burner is quite advised. Moreover, due to the height of the device, using a raw bean elevator is recommended.

Specifications of this roaster:

1. Roasting capacity of 360 to 480 kg per hour
2. Three-phase power consumption (380 V)
3. The dimensions of the device are 420x180x380 cm and the required space is 20 square meters.
4. The approximate weight of the device and accessories is 1500 kg
5. The ability to adjust the engine speed of the drum gearbox
6. Raw grain tank (funnel) with drain valve and steel fittings
7. Drum with alloy steel resistant to high heat
8. Direct flame drum heat burner with gas torch (hot weather)
9. Drum internal temperature thermostat and exhaust outlet 2 pcs
10. Automatic roasting timer
11. Drum ventilator centrifuge with exhaust outlet adjustment valve
12. PLC mobile switchboard
13. Peeling source with drain valve
14. Cooling tray with inner wall and steel bottom with multi-purpose stirring blades
15. The ability to choose the desired color of the device body
16. The front door of the drum is made of steel to prevent it from changing its shape in high heat
17. Automatic output door for the roasted beans
18. Cooling tray centrifuge with special suction design and high speed cooling of coffee beans
19. Roast profile to be connected to computer
20. Smoke burner to eliminate smoke produced in the roasting process
21. Bean elevator to pour raw beans into the device

دستگاه رست قهوه ١٢٠ کیلوگرم

دستگاه رست قهوه ١٢٠ کیلوگرم مخصوص استفاده در کارگاه ها و کارخانه های با توان رست بالا می باشد، خروجی دان بکرنک، سهولت در کارکردن با دستگاه و توان بالای رست در ظرفیت های سنگین از ویژگی های این دستگاه می باشد، بدلیل ظرفیت بالای رست و دود ناشی از آن پیشنهاد می شود حتماً از دودسوز استفاده نمایید، همچنین به دلیل ارتفاع دستگاه پیشنهاد می گردد بالا بردن خام هم به همراه دستگاه تهیه نمایید.

مشخصات دستگاه

- ١- ظرفیت رست ٣٦٠ تا ٤٨٠ کیلو دان قهوه در ساعت
- ٢- برق مصرفی سه فاز (٣٨٠ ولت)
- ٣- ابعاد دستگاه ٣٨٠×١٨٠×٢٢٠ سانتی متر و فضای مورد نیاز ٢٠ مترمربع
- ٤- وزن تقریبی دستگاه و متعلقات ١٥٠٠ کیلو گرم
- ٥- قابلیت تنظیم دور موتور گیربکس درام
- ٦- مخزن دان خام (قیف) با شیر تخلیه اتومات و اتصالات فولادی
- ٧- درام با جنس فولاد آلیاژی مقاوم در برابر حرارت بالا
- ٨- حرارت درام غیر مستقیم بصورت کوره ای با مشعل گازی (هوای گرم)
- ٩- ترموستات دمای داخلی درام و خروجی آگزوز ٢ عدد
- ١٠- تایمر تنظیم زمان رست به صورت اتومات
- ١١- سانتریفیوژ هواکش درام با ولوم تنظیم خروجی آگزوز
- ١٢- تابلو برق پی ال سی (PLC) سيار
- ١٣- منبع پوست گیر همراه با دریچه تخلیه
- ١٤- سینی خنک کننده با جداره داخلی و کفی استیل همراه تیغه های همزن چندمنظوره
- ١٥- قابلیت انتخاب رنگ دلخواه بدنه دستگاه
- ١٦- تمام ٧ استیل بودن درب جلوی درام (پولکی) جهت جلوگیری از تغییر شکل آن در حرارت بالا
- ١٧- درب اتومات خروجی دان رست شده
- ١٨- سانتریفیوژ سینی خنک کننده با طراحی خاص مکش و سرعت بالای خنک کردن دانه قهوه ٢ عدد
- ١٩- پروفايل رست جهت اتصال به کامپیوتر
- ٢٠- دود سوز جهت از بین بردن دود ناشی از فرآیند برشته کاری
- ٢١- بالا بردن جهت انتقال دان خام به دستگاه



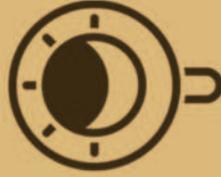
120kg

COFFEE ROASTER



ایران، قم، ٧٥ متری عماریاسر، پلاک ٢٠٠

(+98) 257709574



ARACUP
گروه صنعتی آراکاپ

(+98) 910 4648 114

ARACUP.COM



پک دود سوز- پوست گیر

دود و پوست ناشی از برشته کاری قهوه از درام دستگاه رست وارد دود سوز-پوست گیر شده، داخل مخزن پوست گیر به صورت فیلتراسیون تفکیک شده، پوست در پایین مخزن جمع شده و میتوان آن را از دریچه خروجی پایین خارج کرد. و دود تبدیل به هوای داغ می شود.

Chaffcollector/Afterburner Pack

smoke and the peels produced in the roasting process moves through the device's drum into the pack and is filtered there (peels are collected at the bottom of the tank and can be removed using the outlet valve and the smoke changes into hot weather.



حزمة موقد الدخان - القشارة

یدخل الدخان والقشر الناتج عن تحميص القهوة إلى اسطوانة ماكينة التحميص في مصيدة الجلد الخاصة بموقد الدخان، داخل خزان مزيل الجلد على شكل ترشيح منفصل، يتجمع الجلد في أسفل الخزان ويمكن إزالته من الأسفل صمام منفذ. ويتحول الدخان إلى هواء ساخن.

پوست گیر

محل جمع آوری و تخلیه پوست دان ناشی از فرآیند برشته کاری

Chaff Collector

is the place for the beans peel to be collected and removed.



موقد الدخان

یتحول الدخان الناتج عن تحميص القهوة إلى هواء ساخن.



دود سوز

دود ناشی از برشته کاری قهوه را تبدیل به هوای داغ می کند.

Afterburner

changes the smoke produced in the roasting process into hot weather

موقد الدخان

یتحول الدخان الناتج عن تحميص القهوة إلى هواء ساخن.





Feeder

moves raw beans into the roaster funnel or hopper

بالبردان

انتقال دهنده دان خام به داخل کیف یا هاپر دستگاه رست

رافعة

نقل الحبوب الخام إلى القمع أو قادوس آلة التحميص

ميكسر پودر

مخلوط نمودن چند نوع پودر با نسبت های معین و به صورت كاملا
يكنواخت و همگن

Powder Mixer

mixes different kinds of powder with specific proportions and produces a
soft homogeneous powder

خلاط المسحوق

خلط عدة أنواع من المسحوق بنسب معينة وبطريقة موحدة
ومتجانسة تماماً



ميكسر دان

مخلوط نمودن چند نوع دان گرانولی با نسبت های معین و به
صورت كاملا يكنواخت و همگن

Granular mixer

mixes different granolithic beans with specific proportions in a
homogeneous way

خلاطة الحبوب

خلط عدة أنواع من الحبوب الحبيبية بنسب معينة وبطريقة موحدة
ومتجانسة تماماً



پروفایل رست

قابليت اتصال به کامپیوتر و نرم افزار آرتيسان جهت پایش و
مانیتورینگ فرآیند رست به کمک نمودار

Profile Roast

has the capacity to be connected to computer and Artisan software to
review and monitor roasting process using a diagram.

ملف التحميص

القدرة على الاتصال بجهاز كمبيوتر وتطبيق Artisan لمراقبة عملية
التحميص بمساعدة الرسم التخطيطي

