



PROBAT コーヒー焙煎機 (ショップロースター) PIIIシリーズ (P05 III / P12 III)

ICONIC DESIGN MEETS
HIGH-END PERFORMANCE



PIIIは、PROBATのショップロースターシリーズの最新作で、全く新しい世代のショップロースターの第一弾です。ドラムロースターは、建設的なインスピレーションを具現化するとともに象徴的なPROBATデザインと組み合わせています。新しいPIIIシリーズの先進的なインテリジェント制御システムは、最適なフレーバー開発のための最も正確な焙煎体験を提供します。複数の設計オプションにより、焙煎する方のお好みに応じてユニークなものにできます。

Market Expansion
Services by
www.dksh.com



DKSH

アイコンックなデザイン

新しいP05 IIIの外観は、PROBATのアイコンであるデザインを踏襲しながら、さらに独創的なハイライトとカスタマイズオプションを追加し、さらにユニークなものになりました。焙煎機として親しまれてきたシルエットを一貫して強化し、それまでの高級感にさらに上質なタッチを加えました。

特長

- 安定性の高いローストと均一な焙煎豆のパターン
- 特殊なショベル機構で最適な混合を実現
- 焙煎と冷却の同時運転が可能。焙煎した豆を十分なサイズの冷却シープに入れ、急速かつ穏やかに冷却
- 個別カスタマイズオプションあり



P05 III

従来モデルからの改善点

完璧なデザインは、多くの革新的な技術的特徴を統合することで、使いやすさ、エネルギー効率、人間工学の観点から、新しいPIIIシリーズを従来モデルよりさらに高いレベルに引き上げました。

- コーヒー豆と焙煎排気温度用の熱電対(オプションで供給、周囲、冷却排気用の追加センサーも取り付け可能)
- 焙煎排気用圧力計(オプション)
- ドラム回転速度、焙煎排気、冷却空気、攪拌機を制御するための個別に調整可能な周波数変換器(オプション)
- 冷却シープの下に自動清掃用ブラシを取り付け
- 冷却シープの出口が調節可能なため、柔軟な設置が可能
- 分離度を高めるための分離サイクロン
- 焙煎機の断熱性が向上したことによるエネルギー効率の大幅な向上



大きく見やすいタッチパネル

仕様

	P05 III	P12 III
焙煎時間(分)	10 ~ 20	10 ~ 20
焙煎能力(kg/h) (ローストコーヒー)	17	17
バッチサイズ(kg)	1 ~ 6	1 ~ 12
熱源タイプ	プロパンガス、都市ガス、電気	プロパンガス、都市ガス

PROBAT(プロバット)について:

1868年にドイツ・エメリッヒにて創業し、現在でもほぼ全ての製品の生産拠点として機能しています。グローバルに事業を展開しており、焙煎機の開発と製造に特化する焙煎機のマーケットリーダーです。画期的なコーヒー豆の加工技術を駆使し、専門的なアプリケーションとあらゆる規模および製品セグメントに対応しています。お客様のニーズに合わせた焙煎コンセプトでPROBATは世界のコーヒー業界に革命を起こし、150年以上にわたってこの分野をリードしています。