



SWEET COFFEE
ITALIA

GEMMA 2IND[®]

- ⚡ Ottimizza l'energia per estrazioni ricche di flavour e carattere.
- ⚡ La prima microroaster con brevetto di riscaldamento a induzione elettromagnetica applicato sul tamburo, per un controllo termico senza pari.



Scopri di più



**FROM GREEN COFFEE TO GREEN ROASTING,
A SUSTAINABLE SOLUTION.**

QUALITÀ SUPERIORE DEL RISCALDAMENTO

L'uniformità e la controllabilità del calore sono aspetti fondamentali per il tostatore di caffè specialty che mira ad estrarre dallo 'scrigno verde' l'aromaticità e sensorialità in esso contenuto. Un sistema elettrico efficace e performante, capace di seguire prontamente le variazioni che il professionista impone durante il processo di cottura del chicco per esaltare le caratteristiche sensoriali senza disperderne le proprietà organolettiche, rappresenta la necessità primaria ricercata dagli esperti del settore.

PRECISIONE E CONTROLLO

Gemma 2IND® risponde a questa esigenza riscaldando rapidamente ed uniformemente la camera di tostatura. Il dispositivo azzerà l'apporto di energia alla disattivazione per rispettare con precisione il set di temperatura desiderato, eseguendo la cottura del caffè in modo omogeneo dal nucleo alla superficie.

EFFICIENZA ENERGETICA ALL'AVANGUARDIA

La microroaster Gemma 2IND® ridefinisce gli standard di efficienza nel settore delle micro-tostature. Il suo innovativo meccanismo a induzione elettromagnetica permette un controllo accurato della temperatura, riducendo significativamente gli sprechi. Questa tecnologia avanzata consente di modulare la potenza in funzione del peso del prodotto da lavorare, ottimizzando i consumi per ogni singolo lotto.

VERSATILITÀ PER PROFESSIONISTI DEL CAFFÈ SPECIALTY

Progettata specificamente per bar, pasticcerie e torrefattori di microlotti di altissima qualità, questo modello offre una flessibilità senza pari. La sua tecnologia all'avanguardia e le basse emissioni lo rendono ideale per installazioni in caffetterie, laboratori di analisi e sale di formazione. Il macchinario soddisfa le necessità degli operatori più esperti, permettendo di esplorare e perfezionare profili di tostatura unici per produzioni esclusive, garantendo risultati eccezionali anche con quantità minime di caffè.

Capacità di carico	Kg	2
Unità di governo	mod.	Gefran 2850 T
Diametro del tamburo	mm	250
Lunghezza del tamburo	mm	240
Volume di carico calcolato	cm ³	5500
Tempo ciclo di tostatura	min.	6/20
Portata massima del tamburo	g	2000
Velocità massima di rotazione tamburo	g/min	60
Coppia motrice max dell'albero del tamburo	Nm	50
Zone temperature visualizzate	n°	4
Zone temperature controllate	n°	4
Potenza totale riscaldatore	Watt	2500
Fabbisogno aria per raffreddamento	m ³ /h	12,6
Olio contenuto	l	no
Potenza gruppo motore raffreddatore	Watt	40
Potenza gruppo motore tamburo	Watt	400
Potenza media per ciclo tostatura	Watt/h	625
Potenza totale installata	Watt	3500
Alimentazione 3f+n+terra	Volt	220
Alimentazione (corrente)	A	16
Peso netto totale	Kg	130
Dimensioni di ingombro (LxWxH)	mm	1350x660x1200

L'azienda si riserva il diritto di modificare i dati e le specifiche, garantendo un miglioramento continuo e l'allineamento alle richieste del mercato.



COFFEE STAR INDUCTION S.R.L.

Administration and Factory
C.so Liguria, 28 - 10078 Venaria Reale (TO) - Italy
Tel. +39 011.2636397

commerciale1@costarind.com export@costarind.com
commerciale2 @costarind.com export2@costarind.com

www.sweetcoffeeitalia.com

Follow us

