

# IKONISCHES DESIGN TRIFFT AUF HIGH-END PERFORMANCE

P01



# TRADITION

1868 gründeten drei deutsche Unternehmer vom Niederrhein die Emmericher Maschinenfabrik & Eisengießerei, heute unter dem Namen PROBAT bekannt. Ihr Ziel war die Herstellung von Kaffeeröstern in großem Maßstab. Als echte Weltbürger richteten sie ihr Geschäft vom ersten Tag an international aus. Nur drei Jahre später ging der erste Kugelröster in Produktion. Bis zur Jahrhundertwende hatte die Emmericher Maschinenfabrik & Eisengießerei bereits 50.000 Röster verschiedenster Art in alle Welt ausgeliefert.

Der Zweite Weltkrieg brachte dem Unternehmen einen schweren Rückschlag. Es wurde fast vollständig zerstört und musste aus Trümmern wieder aufgebaut werden, stieg dann aber schnell zu neuen Höhen auf, da der damalige Geschäftsführer die ganze Welt auf PROBAT-Mission bereiste. Die Pflege des direkten und persönlichen Kontakts zu Kunden ist mittlerweile zur Tradition gewordene Grundhaltung. Erst 1959 wurde die Emmericher Maschinenfabrik & Eisengießerei in PROBAT umbenannt und trägt seither den Namen ihres klassischen Trommelrösters.

Bis heute befindet sich der Hauptsitz der weltweit agierenden PROBAT-Gruppe in Emmerich und dient zugleich als zentraler Produktionsstandort der meisten PROBAT-Innovationen. Das Sortiment umfasst Trommel-, Tangential- und Zentrifugalröster. Mit ihnen lassen sich unterschiedliche Röstungen für verschiedene Anwendungsbereiche und Produktsegmente in jedem Maßstab umsetzen.

Mit seinen Rösterkonzepten für jeden individuellen Anspruch hat PROBAT die Kaffeebranche weltweit revolutioniert und ist seit über 150 Jahren unangefochtener Marktführer in diesem Bereich.







## PHILOSOPHIE

Unsere Leidenschaft für Kaffee und unsere Faszination für Technologie spornen uns Tag für Tag zu Höchstleistungen an. Wir garantieren richtungsweisende Röstlösungen, mit denen unsere Kunden die beste Kaffeequalität produzieren können – Charge für Charge, immer und immer wieder.

Die treibende Kraft hinter unserem täglichen und leidenschaftlichen Engagement für unsere Arbeit ist unser Anspruch, zukunftsichere Lösungen zur Verarbeitung von Kaffee zu liefern.

## DIE P01

Mit der Einführung der P01 hat PROBAT eine neue Ära der Teströstung eingeläutet. Die kleinste Version der P Serie eignet sich hervorragend zum Rösten kleiner Mengen Kaffee, wie beispielsweise ganz besonderer Spezialitätenkaffees. Wie alle anderen Modelle der P Serie ist der Nachfolger des PROBATINO ein technologisches Meisterwerk, das inspirierende Ingenieursleistung mit dem ikonischen PROBAT-Design kombiniert.

Die zukunftsweisende intelligente Steuerung der P01 bietet eine höchst präzise Rösterfahrung für optimalen Geschmack. Mehrere Designvarianten machen den kleinsten Röster der P Serie einzigartig für jede Rösterei.





## HIGH-END PERFORMANCE

Die Bedürfnisse von Röstern mögen sich im Laufe der Zeit geändert haben, aber die Anforderungen an konstante und reproduzierbare Röstergebnisse sind überall auf der Welt gleich geblieben. Das einzigartige elektrische Heißluftgebläse der P01 reagiert so unmittelbar wie ein Gasbrenner, ohne jede Verzögerung der Reaktionszeit: Es braucht weder Zeit zum Abkühlen noch zum Aufheizen, wie herkömmliche Heizelemente, die sich in dieser Hinsicht eher träge verhalten.

Das an der Seite der P01 angebrachte Bedienfeld ermöglicht eine einfache Einstellung der Brennerleistung. Produkt- und Ablufttemperatur, Röstime und Rate of Rise werden auf einem Bildschirm angezeigt. Damit Röster das Maximum aus ihren Kaffeebohnen herausholen können, ist die P01 mit der neuen webbasierten Steuerung der P Serie ausgestattet, die mit jedem mobilen Endgerät verbunden werden kann, unabhängig vom Betriebssystem. Eine Mindestgröße des Displays von 9,7 Zoll wird empfohlen. Die visionäre Software unterstützt die sichere und automatische Wiederherstellung aller gespeicherten Einstellungen über eine Rezeptverwaltung mit beliebig vielen benutzerdefinierbaren Rezepten, die sicher reproduziert und mit Anpassungen auch auf andere Röster übertragen werden können. Außerdem können während des Röstvorgangs oder danach Ereignisse hinzugefügt werden.

Mit der neuen Steuerung können mehrere Röster über eine Oberfläche bedient werden, wobei Prozessdaten individuell auf der Bildschirmanzeige angeordnet werden können.





## AUF PERFEKTION AUSGERICHTET

Die P01 hält an einer tief verwurzelten Tradition fest, bricht aber auch mit Konventionen. Neben dem innovativen Steuerungssystem verfügt sie über weitere hochmoderne technische Features und wächst damit über sich hinaus. Eingehüllt in eine noch ausgereifere Variante des ikonischen PROBAT-Designs, ist die P01 konstruktive Meisterleistung und Augenweide zugleich, die viel zu bieten hat:

- höchst gleichmäßige Durchröstung mit homogenem Bohnenbild
- optimale Durchmischung durch Spezialeschaufelwerk
- gleichzeitiges Rösten und Kühlen



## IKONISCHES DESIGN

Das äußere Erscheinungsbild der P01 greift das ikonische PROBAT-Design auf und rundet es mit weiteren kreativen Höhepunkten und Anpassungsmöglichkeiten ab – garantiert einzigartig! Die vertraute Silhouette des Kaffeerösters wurde geringfügig umgestaltet. Das Ergebnis: ein klassisch-edler Vintage-Look.

Um persönlichen Vorlieben gerecht zu werden, ist das Gehäuse der P01 in allen RAL-Farben erhältlich. Diese können nahtlos mit der passenden Haube und verschiedenen individuell anpassbaren Frontdesignteilen kombiniert werden. Eine feine Auswahl erlesener Hölzer, zum Beispiel für den Griff des Probenziehers, rundet die individuell anpassbaren Varianten der P01 elegant ab.

Die Griffe der Auslaufklappe, des Probenziehers und des Einfülltrichters sind in den Holzarten Zebrano, Eiche und Mahagoni erhältlich.



Die Haube ist in Edelstahl gebürstet, Messing poliert, Messing gebürstet, Schwarz verchromt hochglanz, Schwarz verchromt gebürstet, einfarbig lackiert oder zusätzlich mit einer Grafik verziert erhältlich.



Das Probenziehwergewicht, der Eingriffschutz der Auslaufklappe, das Sichtglas und der Designring sind in Silber verchromt hochglanz, Messing poliert oder Schwarz verchromt hochglanz erhältlich.



Das Röstmaschinen-Gehäuse ist in allen RAL-Farben erhältlich.





# FEATURES

Die vollumfängliche technische Ausstattung bringt die P01 auf ein ganz neues Niveau in puncto Prozesssicherheit, Flexibilität und Energieeffizienz mit vielen innovativen Features:

- Thermoelement für Zuluft-, Produkt- und Röstablufttemperatur
- Druckmesser für die Röstabluft
- individuell einstellbare Trommeldrehgeschwindigkeit
- herausnehmbares Kühlsieb
- separater Zyklon mit besonders hohem Abscheidegrad
- deutliche Verbesserung der Wärmeisolierung des Rösters für mehr Energieeffizienz



Röstzeiten  
(min)

10-20



Röstleistung  
(kg/h)

4 (Röstkaffee)



Chargengröße  
(kg)

0,8 - 1,2



Beheizung

elektrisch



Platzbedarf  
min. - max. (m<sup>2</sup>)

2-3



Höhe  
(m)

2,0





PROBAT SE  
Reeser Str. 94  
46446 Emmerich am Rhein  
Germany

[www.probat.com](http://www.probat.com)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

