

# DIE PROBAT P SERIE



# DIE P SERIE

Die P Serie steht für eine neue Generation von Ladenröstern. Alle Modelle sind mit einer Reihe hochmoderner technischer Features ausgestattet, wie beispielsweise der neuen Software mit erweiterter Funktionalität. Mehrere Designvarianten machen die P Serie einzigartig für jede Rösterei. Insgesamt gibt es vier verschiedene Röstermodelle mit Chargengrößen zwischen einem und 30 Kilogramm sowie einer Röstkapazität zwischen vier und 85 Kilogramm Röstkaffee pro Stunde.

Jüngstes und kleinstes Mitglied der P Serie ist die P01. Diese wurde speziell für kleinere Betriebe sowie für Teströstungen konzipiert. Mit einer empfohlenen Chargengröße von einem Kilogramm eignet sich die P01 ausgezeichnet zum Produzieren, Probieren und Optimieren kleinerer Mengen Röstkaffee. Trotz ihrer kompakten Maße profitiert sie dabei von der fortschrittlichen Steuerung der P Serie.

Schritt für Schritt ergänzt PROBAT sein Ladenröster-Portfolio um elektrisch betriebene Versionen. Die P01, P05e und P12e verfügen dabei jeweils über die gleichen fortschrittlichen Features wie die gasbeheizten Modelle der P Serie. 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 der gasbeheizten Röster können bei gleichbleibend hoher Qualität und Reproduzierbarkeit auf die neuen Elektroröster übertragen werden.

# 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 HMI der neuen webbasierten Steuerung der P Serie wird über einen einstellbaren kapazitiven Touchscreen (15,6 Zoll) übersichtlich und vollumfänglich dargestellt. Damit Röstmeister das Maximum aus ihren Kaffeebohnen herausholen können, sind die P05, P12 und die P25 optional mit zusätzlichen Sensoren erhältlich, um noch mehr maschinen- und prozessbezogene Daten zu generieren. Das visionäre integrierte Steuerungssystem ermöglicht 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.

Die neue Steuerung ermöglicht die Bedienung mehrerer Röster über eine Oberfläche, wobei Prozessdaten individuell auf der Bildschirmanzeige angeordnet werden können. Die Steuerung ist betriebssystemunabhängig und dadurch kompatibel mit jedem mobilen Endgerät wobei sich eine minimale Anzeigengröße von 9,7 Zoll empfiehlt.

# IKONISCHES DESIGN

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

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

# FEATURES

Alle Röstmaschinen der PROBAT P Serie sind mit einer Vielzahl technischer Highlights ausgestattet, die viel zu bieten haben:

## P01

- 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

## P05, P12 und P25

- Thermoelement für Produkt- und Röstablufttemperatur (optionale Ausstattung mit zusätzlichen Sensoren für Zuluft-, Umgebungs- und Kühlablufttemperatur)
- Druckmesser für die Röstabluft (optional)
- individuell einstellbare Frequenzumrichter zur Steuerung der Trommelrotationsgeschwindigkeit, der Röstabluft, der Kühlluft und des Rührwerks (optional)
- Bürste unter dem Kühlsieb zur automatischen Reinigung
- einstellbarer Kühlsiebauslass ermöglicht flexible Installation
- separater Zyklon mit besonders hohem Abscheidegrad
- deutliche Verbesserung der Wärmeisolierung des Rösters für mehr Energieeffizienz

	 Röstzeiten (min)	 Röstleistung (kg/h)	 Chargengröße (kg)	 Heizungsart
P01	8 – 20	4 (Röstkaffee)	0,8 – 1,2	elektrisch
P05	10 – 20	17 (Röstkaffee)	1 – 6	Propan, Erdgas, elektrisch
P12	10 – 20	40 (Röstkaffee)	1 – 15	Propan, Erdgas, elektrisch
P25	12 – 20	85 (Röstkaffee)	1 – 30	Propan, Erdgas



P01

P05

P12

P25

PROBAT AG  
Reeser Str. 94  
46446 Emmerich am Rhein  
Germany

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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

