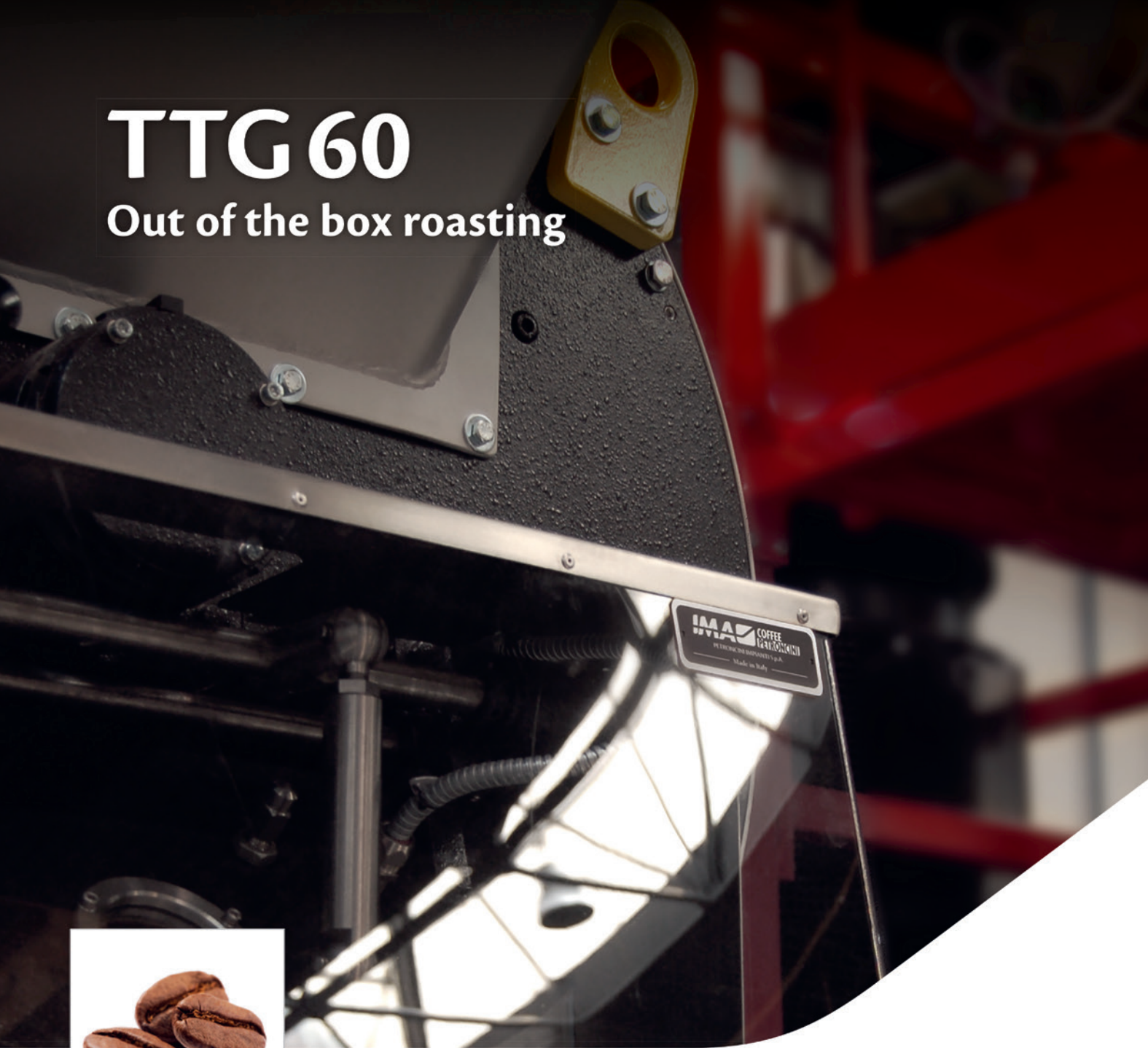


TTG 60

Out of the box roasting



Easy to operate, easy to customize.

Designed to respond to small scale industrial roasters, the TTG 60 is meant for those who don't want to give up the pleasure of manually roasting their own coffee. Easy to use, reliable and cost-effective, it offers fully personalisation of the roasting profiles. Equipped with the latest version of Petroncini's MAESTRO software, the TTG 60 allows the roastmaster to manage beans temperature, drum rotation speed and air-to-bean ratio therefore optimizing convection and conduction roasting methods.



www.ima.it
www.petroncini.com



PETRONCINI IMPIANTI SPA

Via del Fantino, 2/A - 44047 S. Agostino (Ferrara) Italy
Tel. +39 0532 35 00 76 - Fax +39 0532 84 67 21
info@petroncini.com - www.petroncini.com



شركة بترونشيني "Petroncini" هي شركة تابعة لمجموعة إيما "IMA" وهي متخصصة في توريد أنظمة تحميص البن الكاملة، المزودة بماكينات تحميص ذات قدرة إنتاجية تتراوح بين 3,5 كجم/ساعة إلى 3,5 طن/ساعة، ملائمة لكافة طرق الاستهلاك: بدءاً من الإسبريسو وصولاً إلى قهوة الترشيح، ومن القهوة الفورية حتى القهوة التركية. علاوة على ذلك، تورد شركة بترونشيني أنظمة كاملة لمعالجة القهوة، بدءاً من أنظمة استلام حبوب البن الخضراء وصولاً إلى أنظمة تغذية ماكينات التعبئة والتغليف بحبوب البن المحمصة والمطحونة، والأنظمة الخاصة بنقل وتعبئة وتغليف البن في مغلقات وكبسولات. تتضمن ماكينات تحميص بترونشيني تماثل وتكرارية المنتج وتمكن حبوب القهوة من الوصول إلى النكهة المفضلة. تتمتع ماكينات تحميص "TT" بتكنولوجيا التحميص التقليدي، وهي ملائمة بصفة خاصة لعمليات الإنتاج الصغيرة والمتوسطة. يُمكن تجهيزها بأنظمة مختلفة للتحكم في عملية التحميص والسمات المذاقية التي يمكن الحصول عليها من حبوب القهوة، وتتوفر أيضاً بنسخة "TTR"، مجهزة بأنظمة لاستعادة الحرارة وإعادة تدوير هواء التحميص. هذا الموديل يتطلب مساحة تركيب محدودة وعمليات الصيانة تكون سهلة وسريعة. تم تصميم موديل ماكينات التحميص "TMR" من أجل عمليات الإنتاج التصنيعية التي تتطلب ربحية عالية وتكرارية لعمليات التحميص أثناء مختلف مراحل العمل، مع الحصول على درجة التحميص المرغوبة من حيث الوقت واللون والمذاق، بفضل التخصص الكامل للوصفات. كما يضمن الموقد الفردي ونظام استعادة الحرارة الفعال أدنى حد لاستهلاك الطاقة. تُعد ماكينات التحميص Specialty الحل المثالي من أجل عمليات التحميص الحرفية التي تتطلب حبوب قهوة عالية الجودة. هذه الموديلات يمكنها تحميص ما يصل إلى 60 كجم/في الساعة من حبوب القهوة الخضراء وتتوفر بموديل يدوي أو مزود بنظام تحكم في درجة التحميص. كما أنها مزودة بموقد معدل مزود بإشارة إخراج مزدوجة من أجل ربط أجهزة العرض الخارجية. ماكينات تحميص "R&D Lab" يمكنها التمتع بنفس المواصفات الفنية الخاصة بماكينات التحميص القياسية الصناعية ويمكنها تحميص ما يصل إلى 25 كجم/الدورة، مما يؤدي إلى خفض إهدار الطاقة وحبوب القهوة ذات الجودة. يُمكن نقل برامج التحميص المبتكرة إلى الماكينات الصناعية دون تغيير معالمها، مما يحسن جودة المنتج وأداء الماكينة قبل بدء الإنتاج. كما تخضع أحد وحدات موديل "TMR 25" إلى الاختبارات والتجارب لدى معمل أبحاث وتطوير القهوة التابع لشركة بترونشيني، حيث يُمكن أيضاً إجراء تحليل للمنتجات وأكواب تذوق. ماكينات تحميص بترونشيني مناسبة أيضاً للمنتجات ذات المحتويات الزيتية عالية التركيز مثل الكاكاو، والشعير، والفول السوداني، والبندق، واللوز، والفسق.

COFFEE PROCESSING SOLUTIONS



Green coffee systems



Roasted coffee systems



Ground coffee systems

COFFEE PROCESSING SOLUTIONS

Petroncini is the IMA Group company specialized in complete roasting coffee plants, providing machines with capabilities to roast from 3,5 kg/h up to 3.5 tons/h, for any kind of coffee brewing style: from espresso to drip, from instant to Turkish coffee. Furthermore, Petroncini provides complete coffee processing systems, from the green coffee intake up to the feeding the packaging machines with beans and ground coffee, thereby providing superior expertise in feeding solutions for capsule and pod packaging lines. Petroncini roasters

ensure uniformity, repeatability and allow the coffee to achieve the favorite aroma. Particularly suitable for small and medium productions, **TT Roasters Model** can be equipped with different systems for the control and management of the roasting profile and it is available also in TTR Version with Heat Recovery and Air Recirculation systems. This model requires a limited layout space and an easy and fast installation on site. **TMR Roasters Model** has been specially designed for industrial productions that require high profitability and repeatability of the roasting processes during the various working stages, allowing to achieve the desired roasting profile in terms of time, colour and flavour. TMR single burner system and the efficient heat recovery guarantee the lowest energy consumption. Petroncini roasters can ensure the maximum efficiency of green coffee, even for small productions. **Specialty Roasters** are the perfect solutions for handcrafted roasteries that require high-quality roasted coffee. These models can roast up to 60kg/h and are available in manual version or with the Profile Roasting Control system. The machines are fitted with a modulating burner and a double output signal to connect external data loggers. **R&D Lab Roaster** counts on the same technical features of the industrial Modular Roasters and it can roast up to 25 kg/cycle, thus minimizing the waste of energy and good quality coffees. The roasting profiles achieved can be transferred on industrial roaster without any parameter modifications,

indeed it allows to analyze and improve the quality of the product and its performance, carry out specific test before starting industrial production. One unit of R&D Lab Roaster is at disposal for test and trial at the **Petroncini Coffee R&D Lab**, where it is also possible to make product analysis and cup tasting. The research and development of new technologies and effective synergies have allowed Petroncini to realize roasting systems suitable also for products with a high concentration of oily components, such as cocoa, barley, peanuts, hazelnuts, almonds, pistachios.



Green coffee storing system for industrial plants



Roasting coffee plant for productions up to 4 ton/h

TecnAlimentaria ARABIC EDITION

FOOD INDUSTRY



الصناعات الغذائية 76