

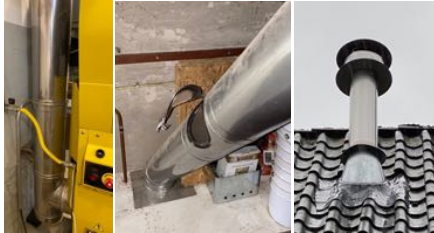







Bitter & Real coffee roastery equipment

Item	Price
<p>Diedrich IR12 coffee roaster yellow (2017) 12 kg drum roaster with highly efficient infrared technology Infrared burners with custom orifice for the Dutch low caloric natural gas (G25) more info: https://www.diedrichroasters.com/roasters/ir-12/</p> 	<p>€ 26.000</p>
<p>Computer control and logging upgrade for Diedrich Roaster</p> <ul style="list-style-type: none"> • Custom computer controls <ul style="list-style-type: none"> ○ Burner power ○ Airflow frequency ○ Drum speed ○ Agitator <p>With this setup the roaster can be precisely controlled from the Artisan roast software instead of the manual controls on the roaster to guaranty consistency. Roast profiles can be automatically replayed, and warm-up/ between batch protocols can be fully automated. For the airflow and the drum, a variable frequency drive is added to control the speed of those motors. For the gas burner a digital to analog converter precisely controls the modulating gas valve. We include all necessary Artisan configuration, alarm sets and template roast backgrounds.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extended USB data logger (Phidget) <ul style="list-style-type: none"> ○ Bean temperature (extra responsive thermocouple) ○ Drum air intake temperature ○ Drum air outlet temperature ○ Exhaust air temperature ○ Gas pressure ○ Air pressure ○ Airflow handle (damper) position • Our own simple application for Artisan profile management and bean inventory 	<p>included with roaster</p>

<p>Stainless steel exhaust piping Ø 200mm isolated ±4 m, Ø 200mm not isolated ±2,5 m, 2x 45° elbow, inspection/cleaning door, floor pass through, brackets, chimney...</p>		<p>€ 700</p>
<p>Ikawa V3 pro sample roaster Automatic 60gr sample roaster control & logging with Ikawa app Incl. durable transport case</p>		<p>€ 3.000</p>
<p>Still EGV-1250 electric pallet stacker Lift cap: 1250 kg Lift height: 3,64 m year: 1998 charger: 230V -> 24V 25A</p>		<p>€ 1.500</p>
<p>Kern green coffee scale Max 60 kg, precision <30kg 1g; >30kg 2g 230V power adapter + 6x durable green coffee buckets + Green coffee scoop</p>		<p>€ 350</p>
<p>Packing equipment</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acaia Pearl precision scale ○ 1kg & 250gr scoop ○ 1kg coffee bag filling funnel ○ Bag sealer with foot pedal 		<p>€ 200</p>
<p>Cupping set</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 20x cupping spoons ○ 12x bean trays ○ 6L stainless steel water kettle ○ Induction cooktop ○ 48x cupping bowls ○ 24x rinsing water glass ○ 28x roast sample jars ○ Timer 		<p>€ 250</p>
<p>Total (all together €2.000 discount)</p>		<p>€ 32.000 € 30.000</p>

* Excluding delivery

** Prices excluding tax

Diedrich IR12

De Diedrich IR-12 is een drum roaster uit Amerika en combineert bij het branden drie vormen van verhitten: stralingswarmte, contactwarmte en hete lucht.

De Diedrich roasters werkt met infrarood burner technologie. Bij deze technologie verbrandt het gas in heel gecontroleerde omstandigheden in een keramische honingraat plaat. Je krijg geen blauwe vlam, maar een rood gloeiende plaat met een instelbare verhouding tussen hete lucht en stralingswarmte. Dit resulteert in een efficiënte en veel schonere verbranding en 40% minder gasverbruik.

Wat onze Diedrich nóg iets specialer maakt, is dat hij een brandprofiel kan herhalen bij een volgende roast. Dankzij een technische aanpassing met wat extra sensoren, actuators en een slimme software heeft Minos onze Diedrich computer gestuurd gemaakt. Zo kunnen wij niet alleen elke kleine afwijkingen meteen herkennen en loggen maar ook ervoor zorgen dat de roast op basis van bonentemperatuur herhaald kan worden.