

# DIEDRICH DR-25

Den nye DR-25 plasserer seg fint inn mellom IR-12 og CR-35, både når det gjelder design, størrelse og funksjoner.

DR-25 med loader og syklon er 280cm (L) x 173cm (B) x 267cm (H). En nytviklet destoner kan plasseres i nærheten av kjølebrønn og denne er kun 59cm (L) x 102cm (D) x 186cm (H) og leveres med mobil vogn.

DR-25 viderefører Diedrich egne ir-teknologi med infrarøde gassbrennere som gir en stabil og jevn varmeoverføring inn i trommelen. IR-teknologien gir en «ren» smak på kaffen, og fremhever ofte karakterer som sødme og transparens.

DR-25 leveres med:

- Data logging sensorer for tilkobling til Cropster (Bean temperature, Exhaust temperature, Air supply temperature)
- Syklon (roast air)
- Lampe ved brenneluke

Alle kaffebrennere fra Diedrich bygges på bestilling, og det benyttes kun stål av meget høy kvalitet. Dette sikrer solid konstruksjon, bygd for lang levetid og for å tåle store belastninger. Kostnadsfri support over mail eller telefon direkte med fabrikk for alle som eier en Diedrich, i tillegg til vårt eget servicefirma.

## STANDARD FUNKSJONER

### TERMISK STABILITET

Sikrer en uovertruffen varmestabilitet, og dermed ren kaffe, brenning etter brenning.

### JUSTERBAR LUFTGJENNOMSTRØMNING

Direkte kontroll over luftgjennomstrømningen under brenningen fra 0% til 100%.

### TROMMEL HASTIGHET

Variabel hastighet på trommel (RPM).

### FARGE

DR-25 leveres i 8 standard farger uten tillegg i prisen: Sort, hvit, gul, oransje, grønn, burgund, blå og mørk blå.

### VANN

Trommel og chaff-beholder er tilkoblet vann om man ønsker «quench» for hurtig kjøling av kaffe eller annen påvirkning av temperatur.

### ZENYTH®

Diedrich's eget automasjonsprogram, nå i ny utgave tilpasset DR-25. Intervall hver 6 sekund opp til 25 minutters brenning. Inkluderer intern datalogging, manuell brenning eller automatisert brenning. Du kan enkelt veksle mellom manuell og automatisert brenning. Justerbar PID-kontroll på temperaturene. Programmet kan styres fra alle mulige trådløse enheter. Tilkobling til VPN for feilsøking og oppdatering av programvare.

### TROMMEL

Selve trommelen er støpt i høykvalitets karbonstål med stabil varmedistribusjon.

### DATALOGGING

Sensorer for temperatur på «bean», «exhaust» og «air supply». Kan kobles til Cropster eller Artisan.

### INFRARØD TEKNOLOGI

Sikrer en ren og stabil varmeoverføring med rask respons.

### LAMPE

En god lampe med nøytral belysning gjør at du alltid kan vurdere kaffens farge på samme grunnlag.

### SYKLON

Syklon koblet til brenner for oppsamling av chaff fra trommel. Kan tilkobles vann for økt sikkerhet ved eventuell brann i chaff-opsamler.

### GASS

Tilkobles propan (LPG) eller naturgass (N).

## VALGFRIE FUNKSJONER

### LOADER

Mobil loader for påfylling av grønne bønner, i enhet tilkoblet digital vekt.

### DESTONER

Separat enhet for kontroll av brennt kaffe som fjerner fremmedlegemer i kaffen.

### PERSONLIG FARGE / LOGO

Brenneren kan farges og skreddersys iht dine kravspesifikasjoner.

### AFTERBURNER

Egen etterbrenner tilpasset DR-25 for effektiv reduksjon av lukt og røyk.

### IOT

Kaffebrenner bør ha nettilkobling for avlesning og feilsøking.



Kapasitet	12kg - 25kg
Strøm/volt 1-fas	230
Kjølebrønn utløp	Ø 203mm
Trommel utløp	Ø 203mm
Maks belastning strøm/volt	25 amp
Maks belastning kilowatt	150,000 BTU/hr.; 44 kW
Gjennomsnittsbetlastning brenning kilowatt	28,000 BTU/roast; 8.21 Kwh/roast
Brennetid full kapasitet (snitt)	ca. 15 minutter
Gasstype	Liquid Propane (LPG) eller Natur Gass (NG)
Ventilasjon fra trommel	340 scmf
Ventilasjon kjølebrønn	950 scmf
Gasstrykk inntak	69-138 mbar
Vanntrykk (bar)	2,8 bar
Vanntilkobling	1/4" FNPT
Vanngjennomstrømming (liter per minutt)	5.7
Tilkobling gass	1/2" FNPT

**rRebel**  
Coffee Works