

**IKONISCHES
DESIGN TRIFFT
AUF HIGH-END
PERFORMANCE**

P25



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 NEUE P25

Die P25 ist das größte Modell der P Serie, die für eine ganz neue Generation von Ladenröstern steht. Wie seine drei kleineren Pendants verkörpert der Trommelröster inspirierende Ingenieursleistung kombiniert mit dem ikonischen PROBAT-Design.

Die zukunftsweisende intelligente Steuerung der neuen P25 bietet eine höchst präzise Rösterfahrung für optimalen Geschmack. Mehrere Designvarianten machen die P25 für jede Rösterei einzigartig.



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 P25 wird über einen einstellbaren kapazitiven Touchscreen (15,6 Zoll) übersichtlich und vollumfänglich dargestellt. Damit Röstmeister das Maximum aus ihren Kaffeebohnen herausholen können, kann die P25 optional mit zusätzlichen Sensoren ausgestattet werden, 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.



AUF PERFEKTION AUSGERICHTET

Die neue P25 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 neue P25 konstruktive Meisterleistung und Augenweide zugleich, die viel zu bieten hat:

- höchst gleichmäßige Durchröstung mit homogenem Bohnenbild
- optimale Durchmischung durch Spezialeschaufelwerk
- gleichzeitiges Rösten und Kühlen
- schnelle und schonende Abkühlung der gerösteten Bohnen im großzügig ausgelegten Kühleieb
- individuelle Anpassungsoptionen



IKONISCHES DESIGN

Das äußere Erscheinungsbild der neuen P25 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 neuen P25 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 der neuen P25 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

Das vollendete Design bringt die P25 auf ein ganz neues Niveau in puncto Benutzerfreundlichkeit, Energieeffizienz und Ergonomie mit vielen innovativen technischen Features:

- 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 Kühltisch zur automatischen Reinigung
- einstellbarer Kühltischauslass ermöglicht flexible Installation
- separater Zyklon mit besonders hohem Abscheidegrad
- deutliche Verbesserung der Wärmeisolierung des Rösters für mehr Energieeffizienz



Röstzeiten
(min)

12–20



Röstleistung
(kg/h)

85



Chargengröße
(kg)

1–30



Beheizung

Propan, Erdgas



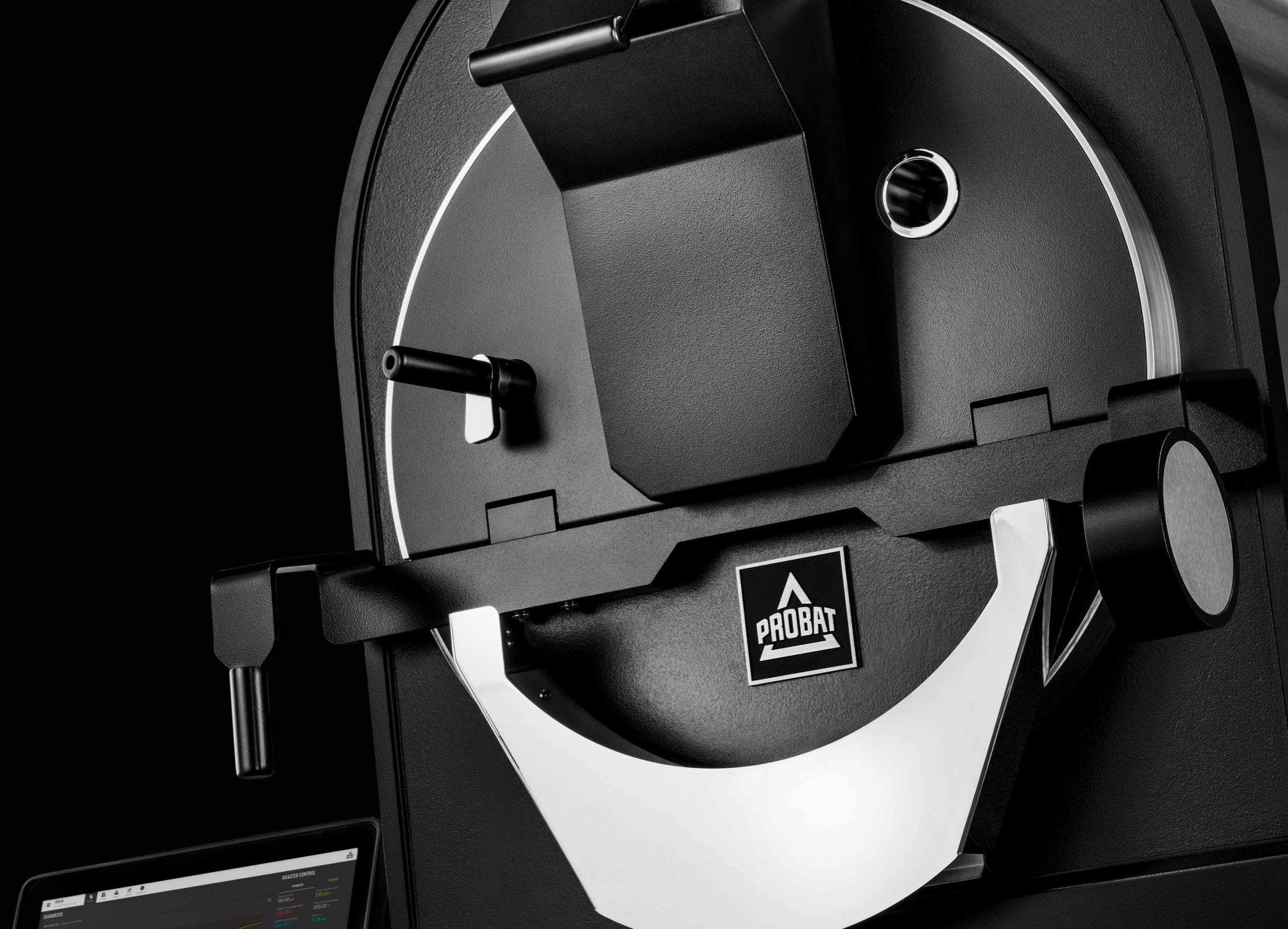
Platzbedarf
min. – max. (m²)

10–21



Höhe
(m)

3



PROBAT SE
Reeser Str. 94
46446 Emmerich am Rhein
Germany

www.probat.com

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

