



Il progetto **Sweet Coffee Italia** consente di acquistare e tostare i caffè delle migliori qualità disponibili sul mercato (Jamaica Blue Mountain, Kopy Luwak, Portorico, Barahona, etc), e tante altre miscele o mono origini di alta qualità), di tostarne 2 kg per ciclo in maniera totalmente automatica e diventare professionisti della tostatura artigianale da banco: *un caffè Italiano alla tazzina come solo pochi possono proporre.*



The project **Sweet Coffee Italia** allows you to buy and to roast the best quality of green coffee available on the market (as Jamaica Blue Mountain; Kopy Luwak, Portorico, Barahona, etc), and many other mixture or high quality single origin ; you can roast 2 Kg per cycle with user friendly fully automatic device. You can make your own artisanal coffee roasting directly at your bar counter.

**Your italian coffee
as only few can propose**

Dalle origini alla tazzina dal 1947 From roots to the cup



Sistema di caricamento per il caffè crudo, in acciaio inox bordato e senza spigoli direttamente collegato ad un dispositivo di apertura manuale a baionetta.

Green coffee loading system made of stainless steel without edges and directly connected to a manual bayonet opening device.



Sistema ad effetto ciclonico di raccolta delle pellicole ed espulsione fumi di tostatura.

Cyclonic system for coffee skins recovery and fume extraction.



Presenza interbloccata multipolare per collegamento rapido e sicuro del quadro elettrico.

Interlocked multipolar socket for a simple and safe connection of the electrical panel.



Il quadro di controllo è equipaggiato con componenti di primario produttore, gestisce attraverso un PLC tutte le operazioni di tostatura, con la possibilità di variare i tempi e le temperature fino ad un massimo di 10 programmazioni differenti, consentendo la tostatura di diverse miscele o mono origini. Gestisce inoltre il pre-raffreddamento interno al tamburo; il raffreddamento finale viene effettuato nel cestello anteriore. E' munito di pulsante di emergenza che arresta le resistenze ed attiva il raffreddamento.

The control panel is equipped with components of the primary producer, operates through a PLC, all the operations of roasting, with the possibility to change the times and temperatures up to a maximum of 10 program different, allowing the roasting of different blends or single origins. It also manages the pre-cooling inside the drum; the final cooling is performed in the front basket. Is equipped with emergency button, which stops the heating elements and active cooling inside the roaster.



Dispositivo di espulsione manuale, in caso di anomalia macchina.

Manual device to discharge coffee in case on anomalies.



Vasca di raccolta del caffè tostato in acciaio inox AISI con sistema di raffreddamento, fascia di protezione ingresso camera di tostatura in acciaio inox AISI, e sportello con indicatore visivo di tostatura e contrappeso di chiusura.

Roasted coffee recovery basket made of stainless steel AISI with integrated cooling system, stainless steel heating chamber protection band and visual inspection door with counterweight.



SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL DATA

Tensione / Voltage	230 Volts/50/60Hz	230 Volts/50/60Hz
Potenza / Power	3,2kw 3200 W	3,2Kw/ 3200W
Rumorosità / Noise Level	52 dBA	52 dBA
Assorbimento / Absorption	13 A	13 A
Capacità di tostatura / Rosting capability	2 kg ciclo	2 kg cycle
Ciclo tostatura / Roasting cycle	Automatico	Automatic
Pre-Raffreddamento / Pre-Cooling	Interno	Internal
Dimensioni/overall Dimension	L700 P760 H720	L700 W760 H720
 	Rosso Passione 	Red Passion
	Verde Fedeltà 	Green Fidelity
	Nero Forza 	Black Power
	Marrone Vitale 	Brown Vitality
	Bianco Perla 	White Pearl
	Oro 	Gold



Gemma
La signora del Caffè

Sweet Coffee Italia S.r.l.

Sede legale / Head office

Piazza Carlo Felice, 18 - 10121 - Torino - Italy
Tel. +39 01119823601 - **Skype:** sweetcoffeeitalia
P.Iva 07637980017

Stabilimento/Factory

Via San Paolo, 60 - 10095 - Grugliasco (TO) - Italy
info@sweetcoffeeitalia.com

Concessionario/Dealer

www.sweetcoffeeitalia.com

Prodotto in Italia

