

AUSSCHREIBUNGSTEXT

Mikafi Kaffeeröster

nachfolgend Mikafi

Hersteller	Thermoplan AG, Weggis
Zubereitung	Rösten von Grünbohnen
Kapazität/h	2 Röstungen/h, inkl. Aufheizen und Abkühlen.



 **mikafi**

Kurzbeschreibung

Mikafi ist ein kompakter Table-Top Röster, der sich ideal für Coffee Shops, Röstereien, Hotels, Hospitality-Konzepte, Büros, Co-Working-Spaces und Specialty-Retail-Stores eignet. Das Gerät ermöglicht das Rösten von Kaffeebohnen direkt vor Ort. Dank der transparenten Glastrommel ist der gesamte Röstprozess sichtbar und kann von Gästen live mitverfolgt werden.

Der Röster eignet sich für Einsteiger wie auch für Profis. Vordefinierte Röstrezepte von Thermoplan ermöglichen einen einfachen Start mit konstanten Ergebnissen. Erfahrene Anwender können sämtliche relevanten Parameter manuell anpassen und eigene Röstprofile erstellen.

Mit einer Kapazität von 800 g bis 1,2 kg pro Batch und einer Röstzeit von 9 bis 15 Minuten sind inklusive Aufheizen und Kühlung bis zu zwei Röstungen pro Stunde möglich. Die Bedienung erfolgt über ein integriertes Touchdisplay, die Bohnenkühlung ist automatisiert. Mikafi arbeitet energieeffizient und emissionsarm dank integriertem Abluftsystem. Das kompakte, zeitlose Design erlaubt eine flexible Integration in unterschiedliche Segmente.

Bedienung

Zentrale Bedien- und Informationseinheit ist das kapazitive Touchdisplay. Das Mikafi Portal ergänzt die Bedienung um eine cloudbasierte Plattform, die einen ortsunabhängigen Zugriff auf alle Geräte ermöglicht und so ein effizientes Management der gesamten Flotte sicherstellt. Über die Standortübersicht behalten Sie jederzeit den Überblick, wo Ihre Röster im Einsatz sind. Röstprofile können zentral erstellt, neue Rezepte hochgeladen oder bestehende angepasst sowie übersichtlich nach Brühmethode, Getränk oder Bohnensorte organisiert werden. Detaillierte Reportings sowie automatische Fehlermeldungen unterstützen eine präzise Kontrolle und tragen zu minimalen Ausfallzeiten bei.

Auf dem Mikafi Portal kann in Echtzeit die Röstkurve während einer laufenden Röstung verfolgt werden.

Reinigung

Mikafi wird manuell gereinigt. Für die Reinigung der transparenten Glastrommel sowie des Aussengehäuses ist ausschliesslich warmes Seifenwasser zu verwenden. Die verwendeten Reinigungstücher werden nur leicht angefeuchtet. Für die Reinigung werden ein Tuch für die Feuchtreinigung sowie ein Tuch für die Trockenreinigung empfohlen. Alkohol, Ethanol, Brennspiritus, Desinfektionsmittel sowie säurehaltige Reinigungsmittel dürfen nicht eingesetzt werden, da diese das Gerät beschädigen können. Die Aussenreinigung des Rösters sollte jeweils nach Abschluss des Arbeitstages erfolgen.

Vorteile im Überblick

- Grosse, transparente Glastrommel
- Integrierter Abluftfilter
- Übersicht und Kontrolle via Mikafi Portal
- Vordefinierte Röstrezepte verfügbar
- Manuelles und automatisches Rösten
- Kapazität von 800 g bis 1.2 kg pro Batch
- Ressourcenschonender Betrieb
- Gradliniges, zeitloses Design

Masse (B x T x H)	48 x 58 x 80 cm	Gewicht 71 kg
Bohnenbehälter	800 g bis 1.2 kg Grünbohnen	
Stromanschluss	1 Phase: 230 V / 50-60Hz / 3600 W / 16 A	

Platzierung

Die Installation und der Betrieb des Mikafi Rösters erfolgen auf einer waagerechten, ebenen und brandsicheren Oberfläche. Auf der Rückseite sowie auf der rechten Seite des Geräts ist ein Mindestabstand von 150 mm einzuhalten. Auf der linken Seite muss ein Abstand von mindestens 350 mm gewährleistet sein, um den Zugang zur Wartungsklappe sicherzustellen. Oberhalb des Rösters ist ein Freiraum von mindestens 500 mm einzuhalten. Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden, da dies zu Überhitzung oder Sicherheitsproblemen führen kann.

Der Aufstellungsort muss über eine ausreichende Belüftung verfügen. Der Röster ist in einem belüfteten Raum mit einem Volumen von mindestens 40 m³ zu betreiben. Zudem ist sicherzustellen, dass ein Luftwechsel von mindestens zwei- bis viermal pro Stunde möglich ist.