First steps



SO LÄUFT DEIN RÖSTTAG AB

VORBEREITUNG

- Grünbohnen bereitstellen
- Gerät einschalten, Rezept wählen, Grünbohnen abwiegen und einfüllen
- Röstung per Touchdisplay starten

RÖSTEN

- 9-15 min pro Batch
- Röstung live im Mikafi Portal verfolgen oder Zeit für Kundschaft und andere Tasks nutzen

NACH DER RÖSTUNG

- Bohnen aus dem Bohnenkühlbehälter entnehmen
- In belüfteten Behälter oder Beutel mit Aroma-schutzventil abfüllen → 7-10 Tage ausgasen lassen, anschliessend verwenden oder verkaufen
- Nächste Röstung starten

NACH BETRIEBSSCHLUSS

- Röster vollständig abkühlen lassen und ausschalten
- Gemäss Operator Manual reinigen
- Feierabend – und auf die nächste Röstung freuen

DAS BRAUCHST DU ZUM RÖSTEN

TOOLS

- Schaufel: um Grünbohnen aus Behälter zu entnehmen
- Messbecher (5L Volumen): Zum einmaligen Befüllen des Wassertanks und dosieren der Grünbohnen
- Digital-Waage: zum Abwägen der Grünbohnen (800g-1.2kg)
- Staubsauger: Absaugen der Chaffs bei der Reinigung
- Device (Mobile, Tablet, Laptop): für die Bedienung des Mikafi Portals
- Zusätzlich: Feuerlöscher

SO LAGERST DU DEINE (GRÜN)BOHNEN

GRÜNBOHNEN

- Kunststoffbehälter oder Jutensäcke für Grünbohnen: nicht vollständig luftdicht, Bohnen müssen atmen, und frei von Fremdkörper sein
- Lagerung: Bohnen nicht zu trocken oder zu feucht lagern, Zielfeuchtigkeit im Lagerraum 50-70%

GERÖSTETE BOHNEN

- Behälter mit Lüftungslöcher für geröstete Bohnen (Öffnung Ø 200 mm) oder Standbodenbeutel mit Aromaschutzventil
- Dunkel und trocken lagern
- Verbrauch (oder Verkauf): innerhalb 1 bis 4 Monate ab Röstdatum

RÖSTEST DU IN DEUTSCHLAND?

Vergiss nicht, deinen Röster frühzeitig beim Zoll anzumelden. Kontaktiere das zuständige Zollamt in deinem Bundesland. Die Anmeldung nimmt ca. 6 Wochen in Anspruch.

Anleitung Zollanmeldung

mikafi

your roast.
your coffee.
your signature.

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment