



"Roaster Centosei" fue diseñada para trabajar en un ciclo continuo de procesamiento automático. Tiene una capacidad de 6 Kg y puede asar 40 Kg de café o fruta seca por hora.

Utiliza un sistema de ciclones de aire original y exclusivo (patente vertiflow®), una técnica versátil para el asado de café, avellanas, almendras y pistachos.

La máquina dispone de una serie de programas que controlan la temperatura de calentamiento del aire utilizado para tostar a través de la sonda en el corazón del producto que identifica el tiempo de tostado correcto, el tiempo de enfriamiento y la descarga automática final del producto.

Los programas pueden ser personalizados para obtener el grado deseado de tostado en diferentes.

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Capacidad de la tolva
Nº de ruedas pivotantes
Ø Tubo de salida tostadura
Ø Tubo de salida

[mm] (LxWxH) 700X1256X1675
[kg] 220
inox AISI 304 L
PTFE
6 kg
4
[mm] 100
[mm] 100

Características eléctricas

Potencia total instalada
Tensión de alimentación
Número de fases
Frecuencia
Grado de protección
Conexión: enchufe industrial

[kW] 20
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
IP65
32A - 5 polos

Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo
Flujo mínimo
Características del aire

[bar] 6
[l/min] 180
filtrado, seco y libre de aceite

Características del proceso

Torrefacción fruta seca
Torrefacción caffè
Torrefacción cacao

[min] 10 / 12
[min] 15 / 18
[min] 25 / 30

