

## TOSTADORA TORREFACTO TF-60-3G

Máquina de bombo inoxidable con una duración de 20-22 minutos por tostada, para realizar el tueste de café torrefacto completamente automática. El enfriador especial para café torrefacto, está fabricado todo el en acero inoxidable incorpora un desagüe para el agua procedente de la limpieza con sistema de automático.

Incorpora programa de tueste con memorias personalizadas.

La velocidad del bombo y la aspiración se controlan mediante variador

### BOMBO TUESTE

Tolva de carga.  
Registro neumático.  
Mirillas visualización.  
Bombo mediante moto-reductor.  
Bombo exterior forrado y recubierto .  
Basculador mediante cilindro neumático.  
Ventilador aspiración humos.  
Equipo hogar completo sin mantenimiento.  
Ciclón de cantador y colector cascarilla.  
Equipo inyector de agua.

### ELEVADOR AZÚCAR

Tolva carga producto  
Sinfín carga  
Tres Motoreductor  
Dos depositos azucar

### ENFRIADOR CIRCULAR

Parrilla acero inoxidable  
Palas interiores removedoras  
Pala desgranadora  
Transmisión mediante motoreductor  
Tapas cierres de apertura rápida  
Ventilador aspiración  
Bandejas inferiores de residuos  
Dos bocas de salida café  
Cono inferior a desagüe  
Aro circular de seguridad

### ARMARIO DE CONTROL

Pantalla táctil de 8"  
Armario general de maniobra.  
Apareaje eléctrico.  
Reguladores de temperaturas

## DATOS TECNICOS TF-60-3G

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| <b>Consumo gas:</b>    | 6,5m <sup>3</sup> /h |
| <b>Consumo gasoil:</b> | 7,5 l/h              |
| <b>Potencia:</b>       | 11,5kw               |
| <b>Producción:</b>     | 180-210kg/h          |
| <b>Largo:</b>          | 3.400mm              |
| <b>Ancho:</b>          | 4.000mm              |
| <b>Alto:</b>           | 3.500mm              |
| <b>Peso:</b>           | 3.000kg              |

