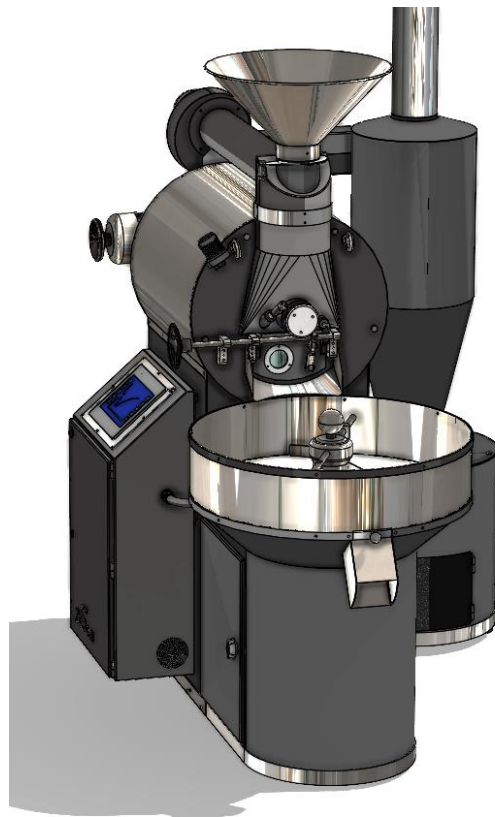


TORRÉFACTEUR NATUREL TN-12 PRO

Machine professionnelle pour la torréfaction naturelle du café, céréales, fruits secs, cacao et autres produits granulés. Capacité de chargement maximale de 16kg selon le tamis et la densité du grain avec des cycles réglables de 13 à 20 minutes selon le produit et le point de torréfaction.

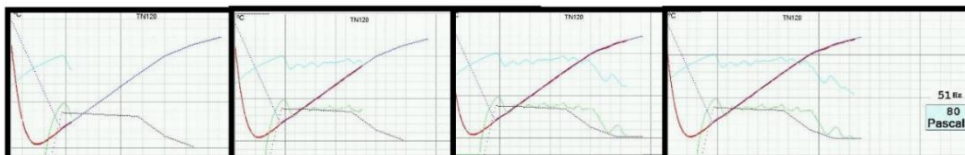
Cette machine est spécialement conçue pour la torréfaction de cafés de spécialité et haut de gamme. Le torréfacteur a été conçu en étroite collaboration avec des baristas et des maîtres torréfacteurs pour créer une machine qui respecte les caractéristiques organoleptiques du café et permet le plein développement du produit, en extrayant le maximum de chaque grain. Ce torréfacteur comprend tous les éléments électroniques et mécaniques nécessaires pour obtenir une torréfaction parfaite.

Le torréfacteur dispose d'un système automatisé qui ajuste le débit et la vitesse de l'air en fonction du volume de café dans le tambour, de l'état de la cheminée, de la pression atmosphérique extérieure, etc. De cette façon, nous aurons toujours la même quantité d'air traversant le café, ce qui donnera une torréfaction beaucoup plus



Le nouveau logiciel est pris en charge par un automate Siemens de dernière génération et un grand écran tactile de 10 pouces pour pouvoir représenter adéquatement tous les paramètres nécessaires. Le torréfacteur permet 2 modes d'utilisation :

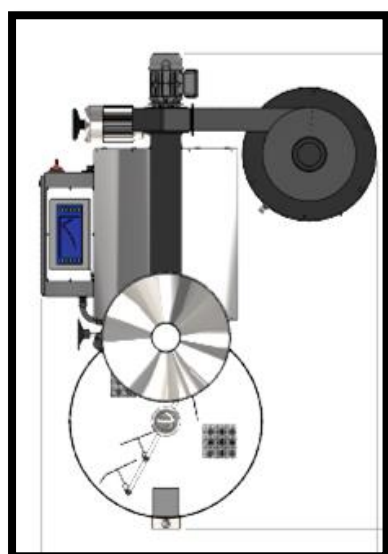
- Mode manuel : Nous pouvons réaliser des courbes à l'aide d'un potentiomètre super sensible qui module la chaleur. L'écran informe à l'utilisateur en temps réel de l'état de toutes les températures de la machine en représentant graphiquement les 4 sondes à réponse rapide intégrées, afin que le torréfacteur dispose de toutes les informations nécessaires pour exécuter la torréfaction. Le torréfacteur a la possibilité d'enregistrer des points clés pendant le processus afin qu'une courbe de torréfaction puisse être générée ultérieurement pour une utilisation en mode automatique.
- Mode automatique :
 - Mode automatique : Ce système nous permet de reproduire fidèlement n'importe quel graphique enregistré automatiquement, quel que soit le volume de café ajouté, sa température, la température ambiante, etc. Il se réajuste automatiquement pour préserver le graphique de torréfaction. De cette façon, nous garantissons que le café a toujours subi le même processus thermique et nous rendons la machine facile à utiliser pour tout le monde, garantissant que le produit ne changera pas.
 - Mode semi-automatique : À partir d'un graphique déjà enregistré, on peut modifier leurs paramètres, 5 points pour température et de temps souhaités. La machine crée automatiquement le graphique en passant par ces points et recalcule automatiquement tous les gradients nécessaires pour assurer une connexion fluide entre les points. Une fois terminé, le graphique peut être enregistré comme un nouveau graphique ou recette.



DONNES TECHNIQUES

Tambour de torréfaction à double chambre	Sonde de réponse rapide pour la température du châssis
Foyer en acier inoxydable	Capteur de pression différentiel automatique
Écran tactile Proface de 10"	Connexion à distance
Software avec contrôle des graphiques intelligent	Refroidisseur en acier inoxydable avec deux sorties
Contrôle de la vitesse du tambour	Brûleur spécial modulant réel
Contrôle de la vitesse de l'aspiration	Finitions en acier inoxydable
Sonde de réponse rapide pour le café	Une esthétique soignée pour la vue du public
Sonde de réponse rapide pour l'entrée d'air	Augmentation du flux d'air
Sonde de réponse rapide pour la sortie d'air	Faible niveau de consommation d'énergie

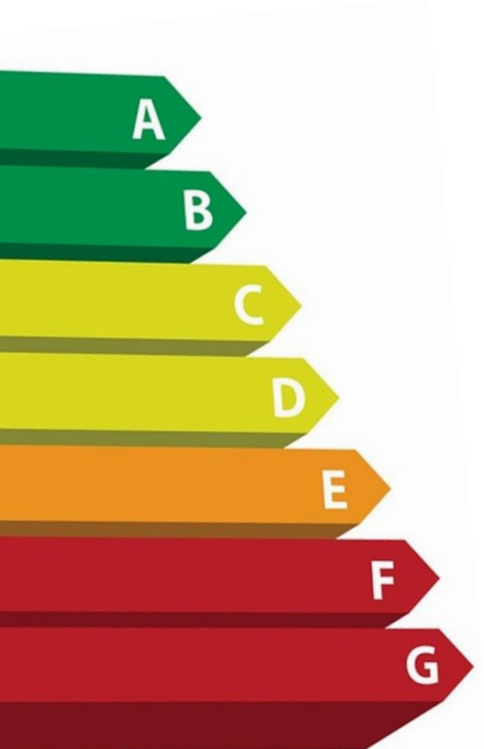
DIMENSIONS



Largo: 220 cm
 Ancho: 210 cm
 Alto: 190 cm
 Peso: 900 kg

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE MAXIMALE

Grâce à la nouvelle façon dont notre logiciel génère les courbes de torréfaction et les modifications de certains éléments, nous sommes en mesure de modifier la circulation de l'air et les flux de contrôle du feu, réalisant ainsi de plus grandes économies d'énergie. Désormais, la machine utilise à tout moment la quantité d'énergie idéale et n'applique de la chaleur que lorsque le retour d'air chaud de la recirculation n'est pas suffisant pour suivre la courbe patron de torréfaction.



Le nouveau brûleur de la machine est différent des brûleurs traditionnels ; il est spécialement conçu pour les torréfacteurs. Avec ce système, il est possible d'utiliser uniquement l'énergie nécessaire à un moment donné, réalisant ainsi des économies d'énergie.

Pour toutes les raisons expliquées, ce nouveau système technologique signifiera un processus de travail beaucoup plus efficace et, par conséquent, l'équipement sera plus respectueux avec l'environnement.

