

TOSTADORA NATURAL TN-12 PRO

Máquina para el tostado natural de café, cereales, frutos secos, cacao y otros productos granulados. Capacidad de carga máxima de 16kg según la criba y densidad del grano con ciclos regulables de 13 a 20 minutos según producto y punto de tueste.

Esta máquina está especialmente diseñada para el tueste de cafés de especialidad y de alta gama. La tostadora ha sido concebida en estrecha colaboración con baristas y maestros tostadores para conseguir una máquina que respete la organoléptica del café y permita el desarrollo total del producto extrayendo el máximo partido de cada grano. Esta tostadora incluye todos los elementos electrónicos y mecánicos necesarios para obtener el tueste perfecto.

La tostadora dispone de un sistema automatizado que adecua el caudal y la velocidad del aire en función del volumen del café que haya en el bombo, el estado de la chimenea, la presión atmosférica externa, etc. Por lo que siempre tendremos la misma masa de aire pasando a través del café y obtendremos un tueste mucho más preciso y homogéneo.



El nuevo software viene soportado con un PLC Siemens de última generación y una gran pantalla táctil de 10" para poder representar adecuadamente todos los parámetros necesarios. La tostadora permite 2 formas de uso:

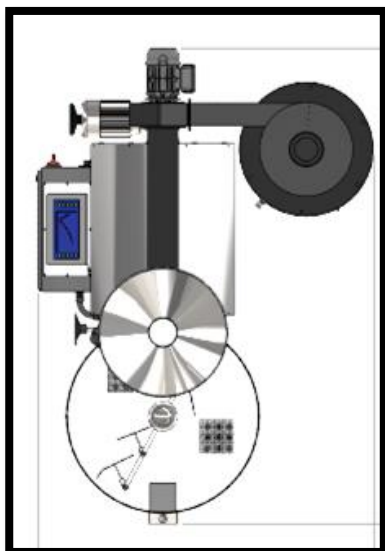
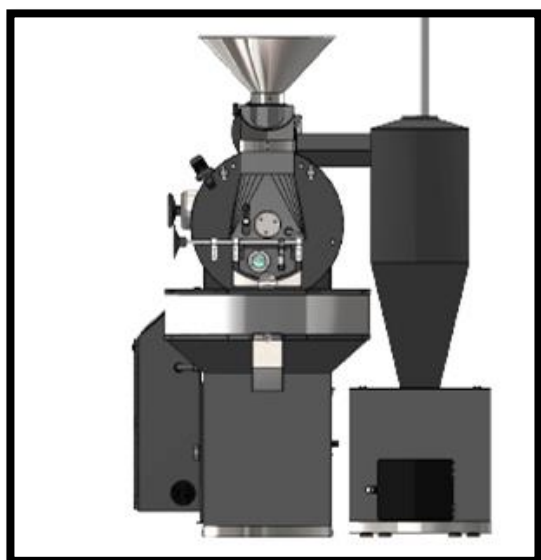
- **En modo manual:** Podemos realizar curvas mediante un potenciómetro súper sensible que modula el calor. La pantalla informa al usuario en tiempo real del estado de todas las temperaturas de la máquina representando gráficamente las 4 sondas de respuesta rápida integradas, por lo que el tostador dispone de toda la información necesaria para ejecutar el tueste. El tostador tiene la opción de guardar los puntos clave durante el proceso para que posteriormente se pueda generar una curva de tueste para usar en modo automático.
- **En modo automático:** Este sistema permite dos maneras de trabajo.
 - **Totalmente automática:** Puede reproducir fielmente cualquier gráfica guardada de forma automática independientemente del volumen de café introducido, la temperatura de éste, la temperatura de la sala, etc., esta se auto reajusta automáticamente para preservar la gráfica de tueste. Así nos aseguraremos de que el café haya pasado siempre por el mismo proceso térmico y facilitamos el uso de la máquina a cualquier persona para que pueda trabajar con ella, con la seguridad de que el producto no va a sufrir cambios.
 - **Modo semiautomático:** Utilizando como base una de las gráficas guardadas, nos permite modificar en un listado los 5 puntos en temperatura y tiempo deseados. La máquina se encarga automáticamente de crear la nueva gráfica pasando por esos puntos y recalcula automáticamente todos los gradientes necesarios para que la unión entre los puntos sea suave. Al finalizar se puede guardar como una nueva gráfica.



DETALLES TÉCNICOS

Bombo de tueste de doble cámara	Sonda de respuesta rápida temperatura chasis
Hogar en acero inoxidable	Sistema de control de presión de aire automático
Pantalla táctil Proface de 10"	Conexión remota opcional
Software con control de gráficas inteligente	Enfriador en acero inoxidable
Control de velocidad del bombo	Quemador especial modulante real
Control de velocidad de la aspiración	Acabados en acero inoxidable
Sonda de respuesta rápida para café	Estética cuidada para vista al público
Sonda de respuesta rápida para entrada aire	Aumento del flujo de aire
Sonda de respuesta rápida para salida aire	Bajo nivel de consumo energético

MEDIDAS GENERALES



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

MÁXIMA EFICIENCIA ENERGÉTICA

Gracias a la nueva forma de generar las curvas de tueste de nuestro software y los cambios de ciertos elementos, conseguimos modificar los flujos de circulación de aire y control de fuego consiguiendo un mayor ahorro energético. Ahora la tostadora utiliza la energía justa y necesaria en cada momento y solo aplica el fuego cuando el retorno de aire caliente de la recirculación no es suficiente para seguir la línea patrón de tueste.

El nuevo quemador de la máquina es diferente a los quemadores tradicionales, éste está especialmente concebido para las tostadoras. El quemador es modulante con una relación proporcional real por lo que la modulación de la intensidad calorífica es totalmente precisa en porcentaje y no requiere de combinaciones todo o nada para la regulación térmica para ellos dispone de un relé de estado sólido especial que se encarga de ajustar el voltaje justo en cada momento. Con este sistema se consigue usar exclusivamente la energía justa y necesaria en cada momento obteniendo así un ahorro energético y económico.

Por todo lo explicado éste nuevo sistema tecnológico le va a suponer un proceso de trabajo mucho más eficiente y en consecuencia los equipos serán más sostenibles con el medio ambiente.

