

# RED120

Torrefattore infrarossi



Unità compatta progettata per la tostatura di fave di cacao e frutta secca in genere.

Funzionamento completamente automatico.

Principali caratteristiche:

- Struttura di contenimento COMPATTA, in acciaio inox AISI 304 e isolata termicamente (DOPPIO ISOLAMENTO nella camera di tostatura)
- Sezione superiore del torrefattore APRIBILE per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione
- Tramoggia di carico prodotto
  - Nel caso di carico manuale a mezzo contenitori o secchielli: indicatore di livello per presenza prodotto in tramoggia
  - Nel caso di linea automatica con carico a mezzo elevatore: celle di carico per controllo peso batch di prodotto
- Piano miscelazione prodotto nella camera di torrefazione in lamiera piena con sezione di lamiera forata, sostituibile a seconda del prodotto da tostare o in caso di usura
- Coclea posta sotto la griglia pre-forata per la raccolta delle pelli e sfridi che si possono eventualmente staccare dal prodotto durante la tostatura che vengono scaricate in un bidone posto all'interno del tostino raggiungibile tramite porte apribili; il livello di riempimento del bidone è controllato da apposito sensore con segnalazione all'operatore
- MISCELAZIONE DELICATA del prodotto con velocità regolabile da ricetta
- Sezione di riscaldamento a mezzo irradiatorii infrarossi
- Tubazione ingresso aria di processo e camino estrazione umidità con regolazione portata da ricetta (per un'estrazione più forte o più leggera); scarico umidità in ambiente (eventuale cappa + camino a

# RED120

## Torrefattore infrarossi

uscire dal locale esclusi, da realizzare secondo le indicazioni del fornitore)

- Dispositivi di ingresso prodotto, scarico sezione di tostatura e scarico sezione di raffreddamento ad azionamento pneumatico
- Dispositivo di estrazione campioni durante il ciclo di tostatura
- Sensori di temperatura per il CONTROLLO COMPLETO del processo: N°1 termocoppia per il controllo della temperatura degli irradiatori, N°1 per il controllo della temperatura prodotto, N°1 per il controllo della temperatura di estrazione umidità
- CICLONE di raffreddamento prodotto ad aria, completa di sistema di filtrazione a ciclone + filtro (vedi ciclone aspiratore). Per la decantazione delle pelli e la filtrazione delle polveri dall'aria di processo.

Realizzato in acciaio inox AISI 304. Composto da:

- Elettroventilatore centrifugo
- Struttura di supporto e contenimento in acciaio inox AISI 304
- Raccordo rapido per il fissaggio del sacco filtrante e del sacco polveri (+ n°1 sacco incluso nella fornitura)
- Tubazione di collegamento in acciaio inox AISI 304 completa di flessibile in materiale plastico
- Scala di accesso
- Quadro elettrico (montato a bordo macchina) completo di:
- PLC e pannello operatore
- Logica a ricette con possibilità di impostare:

- **PROFILO DI TOSTATURA PERSONALIZZABILE** suddiviso IN 3 FASI, per ognuna delle quali è possibile impostare temperatura di tostatura, tempo, velocità

miscelatore, portata estrazione aria di processo. La fase 1 in funzione delle necessità può essere di semplice riscaldamento prodotto o di DEBATTERIZZAZIONE con gestione specifica degli irradiatori



# RED120

## Torrefattore infrarossi

- raffreddamento con opzioni di miscelazione continua o temporizzata e miscelazione supplementare ad aria forzata.
- Monitoraggio continuo dell'assorbimento degli irradiator per controllo processo e segnalazione anomalie.
- Allarmi specifici per stati macchina
- MODEM PER COLLEGAMENTO DA REMOTO

Capacità indicativa: da 120 kg/h secondo il peso per ciclo/batch e secondo i tempi di tostatura

Esempi di tempi di tostatura secondo prodotto:

- Fave di cacao da 30 a 50 minuti
- Nocciole da 20 a 30 minuti

**Alimentazione elettrica:** 400 V. trifase – 50 Hz

**Potenza richiesta:** 18kW

**Aria compressa:** 240lt/min - 6 bar