

RED30

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
- 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
- Cassetto inox posto sotto la griglia pre-forata per la raccolta delle pelli e sfridi che si possono eventualmente staccare dal prodotto durante la tostatura raggiungibile tramite porte apribili;
- MISCELAZIONE DELICATA del prodotto con velocità regolabile da ricetta
- Sezione di riscaldamento a mezzo irradiatori 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 di scarico ed uscita 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.

RED30

Torrefattore infrarossi

- N° 1 ASPIRATORE PELLI MOD. EASY CYCLE RED30
- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304. Completo di ruote per lo spostamento. Per il raffreddamento del prodotto tostato, l'aspirazione delle pelli ed la decantazione delle polveri Composto da:
 - Elettroventilatore centrifugo per l'aspirazione delle pelli e la decantazione delle polveri
 - Raccordo rapido per il fissaggio del sacco filtrante (+ n° 1 sacco incluso nella fornitura)
 - Cassetto di raccolta
 - Tubazione di collegamento flessibile
- N° 1 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 tempo e temperatura di tostatura, 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 irradiator.
 - 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

Carico max: kg 15

Esempi di tempi di tostatura secondo prodotto:

- Fave di cacao da 25 a 50 minuti
- Nocciole da 20 a 30 minuti

[Video RED30](#)

Alimentazione elettrica: 400 V. trifase – 50 Hz

Potenza richiesta: 8kW

Aria compressa: 240lt/min - 6 bar