

# RED60

## Torréfacteur infrarouges



Unité compacte dessinée pour la torréfaction de fèves de cacao et fruits sèches en général. Fonctionnement complètement automatique.

Données principaux:

- Structure COMPACTE en acier inoxydable AISI 304, isolé thermiquement (double isolement sur bac de torréfaction,

sur les portes latérales et sur la couverture supérieur)

- Section supérieure ouvrable pour faciliter le nettoyage et maintenance
- Trémie de chargement produit ( pour batch de torréfaction ) complète de pesons pour la configuration du poids a torrèfie
- Plan de mélange produit à l'intérieur de la chambre de torréfaction en tôle pleine avec section de tôle perforée, qui peut être remplacée selon le produit à torrèfier
- Vis sans fin placé dessous la grille perforée pour la récolte des peaux et déchets qui peuvent arriver du produit pendant la torréfaction. Ils seront puis déchargés dans u bidon à l'intérieur du torrèfacteur qui se peut rejoindre parmi des portes ouvrables ; senseur optique niveau de remplissage bidon avec signal sonore
- Mélange delicate du produit avec vitesse réglable de la recette
- Section chauffage avec lampe infrarouges
- Tuyauterie entrée air de processus et cheminé extraction humidité avec régulation flux d'air de la recette (pour une extraction plus forte ou plus légère); déchargement de l'humidité dans l'ambiance (éventuelle hotte + cheminé à sortir du local exclus, à réaliser selon les indications du fournisseur)

# RED60

## Torréfacteur infrarouges

- Dispositifs d'entrée produit, déchargement torréfacteur et déchargement du refroidissement avec actionnement pneumatique
- Dispositif extraction échantillons pendant le cycle de torréfaction
- N°3 Senseur température pour le control complet du processus: n° 1 thermocouple pour le control de la température des lampes, n° 1 pour le control de la température produit, n° 1 pour le control de la température extraction humidité
- Echelle
- CYCLON/FILTRE: pour le refroidissement produit parmi air, complet de system de filtration à cyclone + filtre (voir cyclone aspirateur). Pour la décantation des peaux et la filtration de la poussière dans l'air de process.

Constitué par :

- Structure de support et contention en acier inox AISI 304
- Electro-ventilateur centrifuge
- Raccord rapide pour la fixation du sac filtrant et du sac à poussière (+ n° 1 sac inclus dans la fourniture)
- Tuyauterie de connexion en acier inox AISI 304 complète de flexible en matérielle plastique
- Tableau électrique (monté à bord machine) complet de :
  - PLC SIEMENS S7 1200
  - écran tactile 7" à couleurs
  - Configuration de la recette avec la possibilité de configurer :
    - Configuration torréfaction personnalisable séparé en 3 phases : c'est possible configurer température de torréfaction, vitesse mélangeur, flux extraction air de processus pour chaque des 3 phases.
      - La phase n°1, selon les nécessités, peut-être de simple torréfaction produit ou DEBACTERISATION avec gestion spécifique des lampes (température plus élevé)
      - Refroidissement avec options de mélange en continu ou temporisée (pour ne pas casser les fèves) et mélange supplémentaire avec air forcée (pour mieux éplucher les noisettes)



# RED60

## Torréfacteur infrarouges

- Control continu de l'absorption des lampes (Ampères) pour le control processus et signal des erreurs
  - Alarmes spécifiques de la ligne complet d'historique alarmes
- MODEM/ROUTER POUR LA CONNEXION À DISTANCE (CONNEXION CÂBLE ETHERNET AVEC ACCÈS À INTERNET A LA CHARGE DU CLIENT)

Chargement max: kg 60

Exemples de temps de torréfaction selon produit:

- Fèves de cacao avec une torréfaction moyenne de 25-40''/cycle
- Noisettes, amandes, pistaches avec une torréfaction moyenne de 20-30''/cycle

[Video RED60](#)

**Puissance électrique** : 400 V. triphasé – 50 Hz

**Puissance nécessaire** : 18kW

**Aire comprimé** : 240lt/min - 6 bar