

RED30

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 chambre de torrefaction)
- Section supérieure ouvrable pour faciliter le nettoyage et maintenance
- Trémie de chargement produit
- 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 torréfier ou en cas d'usure
- Boîte inox placé dessous la grille perforée pour la récolte des peaux et déchets qui peuvent arriver du produit pendant la torréfaction rejoignable parmi des portes ouvrables
- Mélange doux 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)
- Dispositifs d'entrée produit, déchargement torréfaction et déchargement refroidisseur avec actionnement pneumatique.
- Dispositif manuelle extraction échantillons pendant le cycle de torréfaction
- 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

RED30

Torréfacteur infrarouges

- N° 1 ASPIRATEUR PELLICULES MOD. EASY CYCLE RED30
- Structure Réalisé en acier inox AISI 304. Avec rouettes pour le déplacement.
- Pour le refroidissement du produit torréfié, l'aspiration de peaux et le décantage des poussières. Constitué par:
 - Électro-ventilateur centrifuge pour l'aspiration des peau et poussière
 - Dispositif rapide connexion sac filtrant (n° 1 sac inclus dans la fourniture)
- Tiroir de collection
- Tuyauterie de connexion flexible
- N° 1 TABLEAU ELECTRIQUE (monté à bord machine) complet de:
 - PLC et écran tactile
 - Configuration torréfaction personnalisable séparé en 3 phases :
 - C'est possible configurer température de torréfaction, vitesse mélangeur, flux extraction air de processus pour chaque phase. La phase n°1, selon les nécessités, peut être de simple chauffage produit ou DEBACTERISATION avec gestion spécifique des lampes
- Refroidissement avec options de mélange en continu ou temporisée et mélange supplémentaire avec air forcée.
- Control continu de l'absorption des lampes pour le control processus et signal des erreurs
- Alarmes spécifiques de la machine

Chargement max: kg 15

Exemples de temps de torréfaction selon produit:

- Fèves de cacao de 25 à 50 minutes
- Noisettes de 20 à 30 minutes

[Video RED30](#)

Puissance électrique : 400 V. triphasé – 50 Hz

Puissance nécessaire : 8kW

Aire comprimé : 240lt/min - 6 bar