



Le torréfacteur CENTOSEI a été conçu pour travailler de manière automatique et continue. Sa capacité de 6KG lui permet une production de 40KG/H de café ou de fruits secs.

La machine utilise le dispositif de cyclone à air (brevet Vertiflow) particulièrement adapté pour la torréfaction du café, des noisettes, des amandes, des pistaches, de l'orge, etc.

La machine dispose d'un certain nombre de programmes, qui contrôlent la température de chauffage de l'air de cuisson, à l'aide d'une sonde au cœur du produit, assurant ainsi le respect scrupuleux du point de torréfaction. Le refroidissement et la vidange de la machine sont aussi contrôlés automatiquement.

Les programmes sont personnalisables afin d'obtenir le degré de torréfaction souhaité de manière répétée.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
 Peso a vuoto / Empty weight / Poids à vide
 Matériel en contact avec les aliments
 Joints
 Capacité trémie
 Nb de roues pivotantes
 Ø Tuyau d'échappement de torréfaction
 Ø Tuyau d'échappement de refroidissement

[mm] (LxWxH) 700x1256x1675
 [kg] 220
 inox AISI 304 L
 PTFE
 [kg] 6
 4
 [mm] 100
 [mm] 100

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
 Tension d'alimentation
 Nombre de phases
 Fréquence
 Degré de protection de l'enveloppe
 Connexion : prise industrielle

[kW] 20
 [VAC] 400
 3
 [Hz] 50 / 60
 IP65
 32A - 5 poli

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale
 Débit minimal
 Caractéristiques de l'air

[bar] 6
 [l/min] 180
 filtré, sec et déshuilé

Caractéristiques du processus

Torréfaction fruits secs
 Torréfaction café
 Torréfaction fèves cacao

[min] 10 / 12
 [min] 15 / 18
 [min] 25 / 30

