

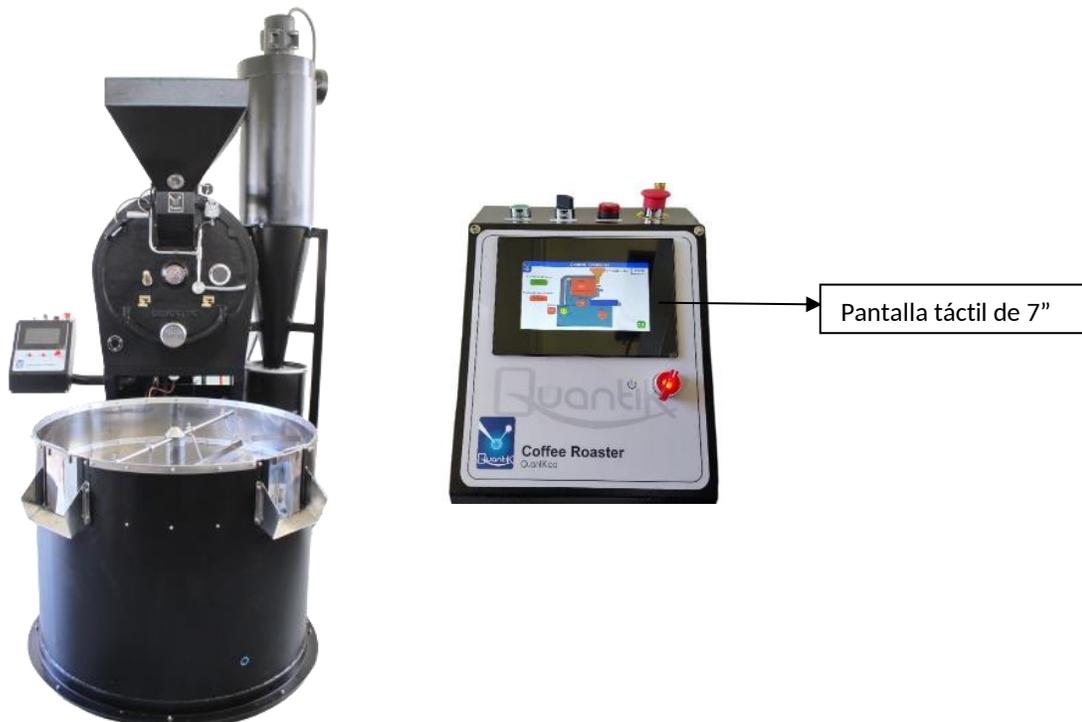


TOSTADORA DE CAFÉ Y CACAO JD15000 - JD 25000

FICHA TÉCNICA

Es una maquina esencial para satisfacer las necesidades de procesos semindustriales e industriales que garantiza tostar medianas o grandes capacidades de café de especialidad de manera eficiente, ideales para industrias cafeteras y cacaoteras, plantas piloto de café y cacao. Su control de tueste opera con sistema basado en **PLC** (Programable Logic Controller), en el modo semi-automático, el maestro tostador puede interactuar con la maquina y las ayudas de la información que los instrumentos le indican (temperatura, tiempo de tueste, ROR) en la pantalla grafica de la máquina. Responde inmediatamente a los cambios que el operador realice. En el modo automático permite reproducir exactamente curvas de tueste preprogramadas de una biblioteca de curvas de (hasta 2000 archivos) previamente almacenadas o diseñar una curva programando la potencia de la llama en cada una de las 5 zonas de tueste (inicio, zona de equilibrio, secado, pardeamiento, desarrollo).

El control de tueste aprende de las acciones del maestro tostador almacenando, en una curva de tueste personalizada. El control de tueste ahora tiene comunicación de doble vía a través del puerto USB, puede comunicarse con el software ARTISAN y esta aplicación le permitirá capturar las curvas de tueste, pero también podrá poner en pantalla una curva previamente capturada y la maquina tostadora seguirá de forma precisa ese perfil de tueste seleccionado. El control de tueste de la máquina también registrará las acciones que tome el operario en aumentar o disminuir la potencia del quemador y del flujo del aire del cilindro*(1) Esto también lo podrá realizar desde el software ARTISAN. Las características de la maquina cumplen con las exigencias de normativas de calidad, materiales de construcción y de proceso. Expresadas en las Normas Técnicas Colombianas **NTC 3566** para la tostión de café. **NTC 5181** (buenas prácticas de manufactura para la industria del café) **BPM** (buenas prácticas de manufactura) de la directiva **93/43/cee**.



Pantalla táctil de 7"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	JD15000	JD25000	
Capacidad	5 a 15 kg por bache (15min)	5 a 25 kg por bache (15min)	
Combustible	Gas GLP/NAT		
Entrada de la toma de gas de la maquina		Presión Dinámica (mbar)	Presión Estática (mbar)
	Natural	10-18	30Max
	Propano	15-25	34Max
	Presión máxima de trabajo(psi)		0,5
Diámetro de la tubería de alimentación de gas	½ "	¾ "	
Regulador recomendado	MADAS RG/2 MTEX DN 20		
Medición de presión de entrada del quemador	Manómetro de caratula de 0 a 100 mbar		
Prueba de estanqueidad de todo el sistema de gas realizada a:	100 mbar		
Potencia calorífica btu/h:	75.000	125.000	
Quemador:	Atmosférico con sistema de ignición y válvula de seguridad autónoma con sensor de llama		
Sensores de temperatura por Termocupla:	-Sensor de la temperatura del café -Sensor de la temperatura del aire del cilindro.		
Regulación de potencia del quemador:	Controlado por PLC con PWM (modulación de ancho de pulso) con precisión con incrementos del 10%, control de llama y aire (opcional)		
Control del proceso de tueste:	Por PLC que controla automáticamente el proceso de tueste.		
Interfaz HMI	Pantalla táctil de 7" donde ingresa los datos de temperatura, potencia en los diferentes menús de programación.		
Cilindro tostador	Construido en acero inoxidable AISI 304 con mirilla de observación de café en proceso, sonda saca muestras, lámpara LED para observar el grado de tueste y compuerta de descarga.		
Enfriador	100 cm de diámetro con 2 brazos de paletas para remover el café construido en lámina perforada en acero inoxidable garantiza el enfriamiento en menos de 3min.	120cm de diámetro con 3 brazos de paletas para remover el café construido en lámina perforada en acero inoxidable, garantiza el enfriamiento en menos de 3min.	
Extractor separación y chimenea:	Separador ciclónico de película plateada externa con turbina de alta presión de 1hp y chimenea de 3.66 m de largo y 8" de diámetro, recolector de cutícula de 60L.		
Consumo eléctrico	1350 W		
Diámetro de la tubería exhausting	6"	8"	
Velocidad de giro del cilindro	60 RPM (estándar)/ Con regulador de velocidad de giro del cilindro de 30 a 80 RPM ** (opcional)		
Motores	-Motorreductor de cilindro 1/3hp 60 rpm,220v trifásico/monofásico - Motorreductor del enfriador 1/3 15-20rpm, 220v trifásico/monofásico - Motor de la turbina 1.5hp, 3400 rpm, 220v monofásico/trifásico.		
Dimensiones Largo/Ancho/Alto	2.80m X 1.40m X 2.76m	3.30m X 1.60m X 2.76m	
Peso	380Kg Aprox	430 Kg Aprox	
Dimensiones de empaque:	Tostadora: 1.45 m x 1.15m x 2.20 m Enfriador: 1.15m x 1.15m x 90cm Ciclón: 2.85 m x 70 cm Diámetro	Tostadora: 1.85m x 1.20m x 2.12m Enfriador: 1.30m x 1.30m x 90cm Ciclón: 2.85 m x 70cm Diámetro	
Peso bruto	460 Kg Aprox	510 Kg Aprox	
Accesorios incluidos	Codo de 8", 2 tramos de 8" de 2 m x 1.20 m,		
Accesorios opcionales	Control automático Damper, Control de velocidad RPM		

*Control de flujo de aire automático sobre pedido.

**Control de velocidad de giro del cilindro sobre pedido y para maquinas tostadoras de cacao.

(1) En máquinas con control de flujo de aire automático sobre pedido.