

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TOSTADOR INDUSTRIAL



Modelo exclusivo de MC todo en acero Inoxidable, usamos transferencia de calor por convección GLP con manómetro de presión de gas incorporado para visualizar la presión del gas. Logramos un tueste óptimo con un manejo del fluido interno del aire dentro de la cámara de tostado, la flama y su ciclón independiente nos garantiza mantener la curva optima de tueste. El Datalogger con puerto USB trasmite datos de temperatura, Tiempo y humedad a la PC, Laptop. Obteniendo gráficamente la curva de tueste.

- Incluye instalación del software ARTISAM.
- Tostado ideal menor a 16 minutos batch. 2 sensores de temperatura uno con rose al grano y otro en la cámara de tostado.
- Motor reductor: $\frac{3}{4}$ HP – 1/30 caja 063 para tambor.
- Extractor de humo: $\frac{1}{2}$ HP alta.
- Enfriamiento ciclón: 1 HP alta transmisión: $\frac{3}{4}$ HP – 1/30 caja 063
- Incluye tablero de mando.
- Incluye Ciclón Extractor de Humo.