

HORNO TOSTADOR DE CACAO "ROASTY"

Nuestro tostador es capaz de desarrollar diferentes sabores y aromas en el cacao a través del control de temperaturas durante su proceso. El calor es controlado rigurosamente por el equipo asegurando un rápido y uniforme tostado. El giro del tambor puede ser invertido para realizar las funciones de carga y descarga del tostador. Todo el sistema es controlado por una pantalla táctil y PLC.

El tostador adopta la estructura única de tambor horizontal, instalado con un potente motor, un sistema de calefacción a gas o eléctrico, un extractor de aire y aislamiento térmico, lo cual le permite un tostado eficiente para el cacao. Esta máquina está construida en acero inoxidable 304.



ESPECIFICACIONES

MODELO	ROASTY 20	ROASTY 35	ROASTY 70	ROASTY 100
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	20 Kg/batch	35 Kg/batch	70 Kg/batch	100 Kg/batch
TIEMPO POR BATCH	20-40 min.			
POTENCIA	0.75 kW	1.1 kW	1.5 kW	2.2 kW
PESO	150 Kg	180 Kg	400 Kg	550 Kg
DIMENSIONES (MM)	910x520x1550	1100x620x1600	1930x870x1800	1930x1070x1950

EL PROCESO DE TOSTADO

