

Ghibli R-45



Tostador Comercial de Café

COFFEE-TECH ENGINEERING

El hijo mediano de nuestra Familia Ghibli: El tostador comercial de café Ghibli R-45 fue diseñado para proporcionar lo último en tecnología a los que aprecian la calidad.

El Ghibli R-45 no es un tostador de tambor promedio y comercial. La interminable búsqueda de la excelencia asegura que nuestro tostador produzca un café de calidad boutique con una gama aromática completa en cantidades comerciales, algo que hasta ahora no ha sido alcanzado por configuraciones comerciales estándar.

Diseño de precisión

Con la ayuda de software avanzado, cada uno de los atributos en la construcción del Ghibli R-45 fue meticulosamente diseñado para optimizar cada etapa en el proceso de tostado. Gracias a una amplia investigación y la atención minuciosa a los detalles, el Ghibli R-45 puede ofrecer:

- Caracterización termodinámica avanzada.
- Precisión en la caja del tambor, garantizando que éste siempre gire “en línea”, con un diseño robusto que le permitirá llevar un trabajo pesado por muchos años.
- Proporción exacta en el diseño del tambor, logrando una relación óptima de calor por conducción y convección.
- Paletas de fluidización dentro de tambor diseñadas para agitar

perfectamente al grano, crear una mayor conducción de calor entre el metal y los granos, separación del tamo y evacuar inmediatamente los granos del tambor al grupo de refrigeración.

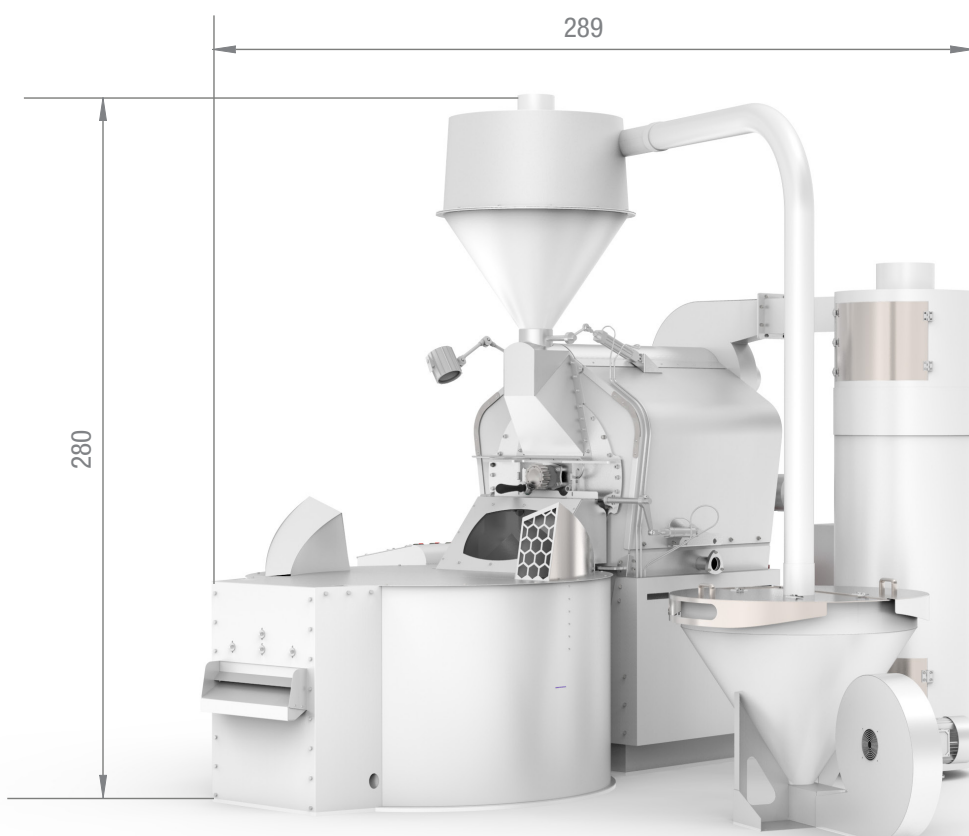
Dispersión perfecta del calor

Hemos llevado a cabo una intensa investigación en cámaras cerradas de combustión de cerámica. La cerámica que rodea el tambor de Ghibli R-45 asegura que la distribución del calor sea igual en todo momento sin permitir el acceso de aire frío al tambor. Esto presenta una marcada mejora con respecto a la configuración común de los quemadores de auto aspirado, donde el calor se aplica directamente al tambor en un solo punto.

Sistema de calefacción limpio, seguro y eficiente

Toda la línea de Ghibli de Coffee- Tech cuenta con un quemador de gas turbo de alta eficiencia.

Este tostador especial está equipado con quemador modulado de dos etapas; proporcionando una amplia gama de configuraciones capaces de mantener un calor constante. Esta fuente de calor limpio proporciona la máxima eficiencia de combustión de gas con niveles mínimos de emisión de monóxido de carbono. Seguro, económico y estable, cuenta con muchos parámetros para el control y la calibración, todos ellos descritos en detalle en el manual de usuario.



Completo conjunto de funciones

En Coffee- Tech Engineering, prestamos especial atención a los detalles menos evidentes, como la estructura compacta y eficiente del tostador, tiempo de enfriamiento del lote, tiempo de evacuación del tambor, tamaño de la lente de control y la puerta del tambor, adición de una lente en la tolva de grano verde y más. Al final del ciclo, el lote entero de café tostado se transfiere al grupo de enfriamiento en cuestión de segundos. Estas características son a menudo ignorados, pero su impacto es tangible en taza. En Coffee- Tech Engineering, cada ajuste y modificación es probada en nuestro laboratorio para asegurar la mejor taza de café posible.

Software de tostado [Opcional]

Junto con el Ghibli R- 45, ofrecemos un software de tueste único, desarrollado exclusivamente por Coffee- Tech Engineering, que automatiza completamente el proceso de tostado. El software permite al usuario predefinir y programar perfiles personales de tostado. Gracias al registro de las curvas de calentamiento deseadas, un sinfín de perfiles de tostado se pueden aplicar una y otra vez con una precisión milimétrica.

El software analiza la temperatura interna a tres puntos distintos, gestiona simultáneamente la modulación del quemador de dos etapas. Además, el software también controla la velocidad del tambor y el flujo de aire dentro del mismo, lo que permite un control completo sobre todo el proceso.

Elevador Neumático para café en verde

Esta máquina está equipada con un elevador para facilitar la carga del grano en verde. Puede ser controlado desde el software de tostado o en forma manual desde el panel de control.

Panel de control:

El Ghibli R- 45 está equipado con un panel de control autónomo, ergonómicamente diseñado para la operación y el mantenimiento. Todos los componentes eléctricos de control y protecciones de motor están instalados en la unidad. Esto permite muy fácil mantenimiento y servicio sin la necesidad de abrir la máquina misma. En el caso de una falla, la tarjeta de control puede ser enviada por separado para su reparación o cambio.

Colector de tamo

Esta máquina viene con un colector de tamo hecho de lámina gruesa galvanizada y pintada, que se puede desmontar con herramientas básicas para la limpieza. La limpieza es un procedimiento tedioso pero necesario en cualquier tostador comercial, lo hacemos seguro y fácil de hacer.

Dispositivo compactador del tamo [Opcional]:

Con la línea comercial Ghibli puede solicitar un dispositivo de compactación para su Ciclón. Esto empaqueta el tamo en pequeñas cápsulas que se pueden simplemente tirar a la basura o reutilizarse para calefacción o propósitos agrícolas.

Grupo de enfriamiento

La línea de Ghibli está equipada con un grupo de enfriamiento de acero inoxidable, una malla grande que no requiere limpieza, paletas de teflón para agitación y un ventilador de enfriamiento de alta capacidad. El grupo de enfriamiento también cuenta con una puerta de limpieza grande y con abertura de evacuación neumática - todo cubierto para la inocuidad alimentaria y protección de las manos.

La cubierta de enfriamiento está diseñada con dos conductos de vórtice para dirigir el aire de manera controlada en lugar de que fluya al azar y de manera ineficiente.

Una nueva generación de tambores de tostado

Un amplio proceso de investigación y desarrollo ha dado lugar a cuatro distintivos modelos de tambores a medida para la línea de Ghibli, cada uno se destaca en la producción de café adaptada a diferentes gustos:

Ghibli Tambor Vortex:

La configuración vórtice del tambor permite al aire entrar en un ángulo de 45 ° a alta velocidad desde cuatro conductos. Esto crea un flujo de aire único, moviendo el aire en espiral por el tambor a través del café.

Esta configuración utiliza menos aire de una manera más controlada y eficiente. Presenta una mejora con respecto a la placa perforada comúnmente utilizada en la parte trasera, que crea un flujo de aire ineficiente y no controlado sobre el grano. Menos aire significa menos consumo de gas y más aromas; aceite y azúcares se conservan en los granos tostados.

Este tambor produce mejoras notables en la calidad de los granos tostados, con un color uniforme y un acabado brillante. El color y apariencia del café son una clara indicación de su aceite, azúcar y caramelo contenido.

Ghibli Tambor estándar

Este tambor macizo de acero templado ha sido diseñado para producir una gama aromática extensa y niveles altos de azúcar durante el tostado. Esto se traduce en un tueste excelente para la mayoría de los estilos, incluyendo mezclas tostadas para espresso.

Ghibli Tambor infrarrojo

Dos capas separadas de acero templado perforado garantizan un mejor agarre entre la superficie y los granos, mejoran agitación y crean una mayor superficie de contacto entre los granos y la fuente de calor. La radiación infrarroja se aplica al café a través de las perforaciones.

El aumento de la radiación de infrarrojos de este tambor trata

Panel de Control →



la superficie del grano, creando un esmalte en su superficie, encapsulándolo con azúcar caramelizado. Ésto tiene un impacto significativo en la vida de anaquel y el perfil aromático, destacando el grano de un solo origen, especialmente cuando el tostado es para la elaboración de café en filtro.

Éste tambor está diseñado para producir un sabor más fuerte con mayores niveles de azúcares caramelizados y con tiempos rápidos de tostado. Los altos niveles de azúcar caramelizado también producen un color marrón oscuro y azulado en el café.

Ghibli tambor termodinámico:

Éste es el tambor más avanzado en la industria hoy en día. Construido a partir de dos capas de acero templado con una capa intermedia de cobre puro, el tambor tiene características de absorción térmica altos y de conducción. En tambores estándar, el tostado se realiza por contacto directo, contacto limitado entre los granos y el tambor. El Ghibli de tambor termodinámico logra un método perfeccionado de la conducción a través de una superficie de contacto más amplia entre el grano y el tambor.

El calor se genera en la primera capa de acero y luego se transfiere a la capa de cobre, que refleja el calor a una distancia de 1,4 mm a los granos que descansan sobre la capa interior perforada de acero, eliminando cualquier riesgo de marcas de quemaduras. Ésto produce un magnífico lote, con un tostado uniforme del grano.

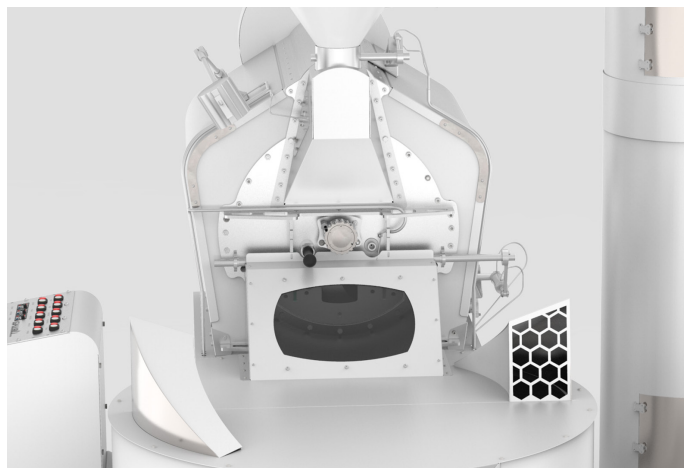
En contraste con el tambor de infrarrojos, éste tambor es más adecuado para producir mezclas de espresso de calidad superior, con cuerpo robusto de sabor muy suave y redondo. Este tambor produce un café de color ámbar rojizo, el color expresa el contenido significativo de azúcar y aceite del café.

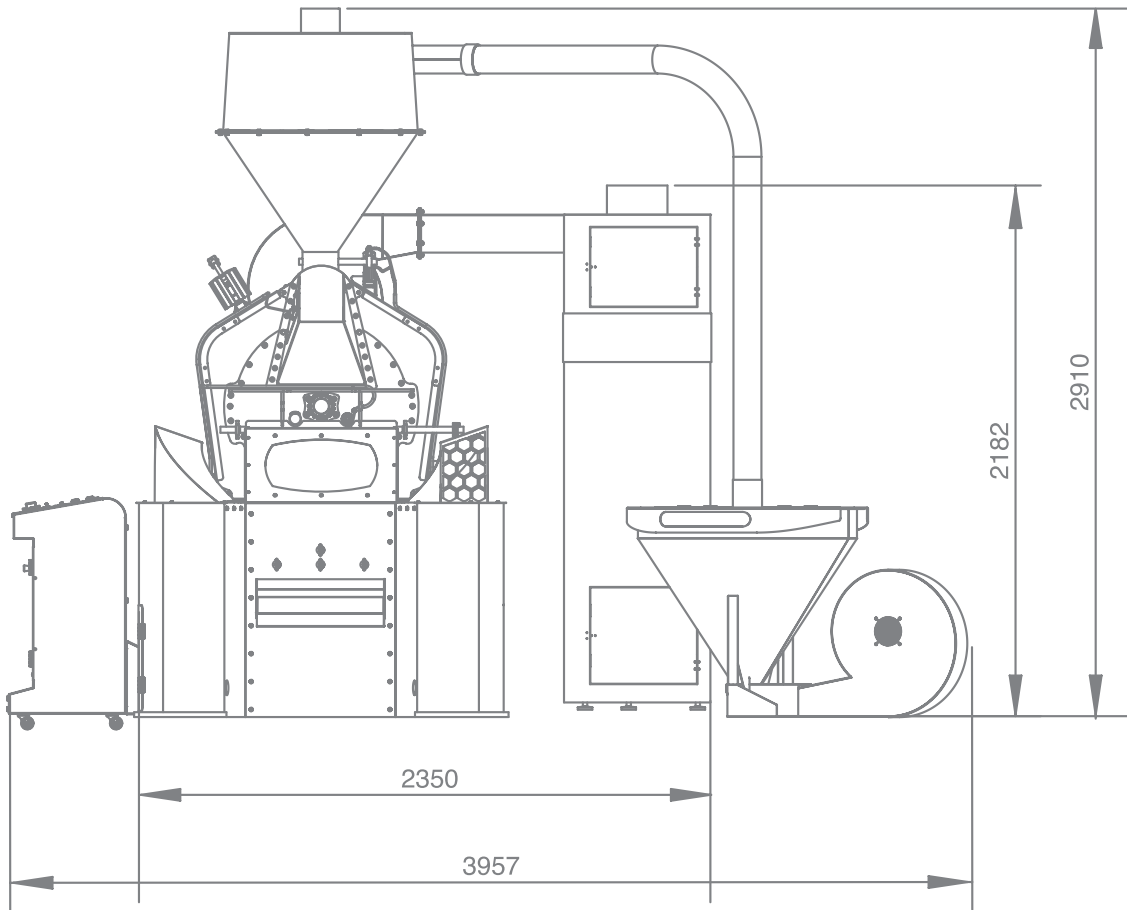
El Sistema del tostado Perfecto

La determinación de un alto nivel de calor por conducción ha demostrado ser el mejor método para producir una rica taza, y aquí es donde nos diferenciamos de otras máquinas tostadoras. Dado que la conducción es complicada y presenta varios problemas sin resolver, muchos han abandonado a favor de calor por convección. En Coffee-Tech Engineering hemos optado por invertir en una extensa investigación con el fin de resolver estos problemas. Al hacer esto, estamos orgullosos de ofrecer una máquina que realmente refleja nuestras creencias y la comprensión de la torrefacción del café. El Ghibli R-45 tuesta continuamente, mientras que el enfriamiento se lleva a cabo fuera del tambor, por lo que es posible tostar hasta 135 kg de café por hora. El Ghibli R-45 es fácil de usar, ergonómicos, silencioso y seguro. Cada función tiene un motor individual y protección contra el calor.

Estamos orgullosos de la construcción de Ghibli R- 45 y su alta tecnología. Este es un resultado de un diseño asistido por computadora y el uso de materiales de alta calidad, componentes y ensamble con herramientas de fabricación precisas y completado por apasionados artesanos de Coffee-Tech Engineering.

El Ghibli R- 45 está disponible con diversos métodos de calentamiento, desde gas natural y LP hasta de madera tradicional y calefacción de carbón, según la preferencia del cliente. Al ser un tostador de alta calidad, el Ghibli R45 asegurará siempre un funcionamiento confiable junto con excelentes resultados por muchos años.





Tecnología de Calefacción



Conducción



Convección



Llama Indirecta

Características de Control



Blower Speed Control



Drum Speed Control



RDL

Opcional



Totalmente Modulable



Tambor Termodinámico



Libre de Humo



Amigable con el Medio Ambiente



Tambor Infrarrojo



Tambor de Vórtice



Enfriamiento Volumax

Características Generales



Cámara Cerámica



Temperatura Multi Punto



Apagado en el Tambor



Bajo Consumo Eléctrico



Bajo NOx

Métodos de Tostado



Tostado por Tambor

Especificaciones técnicas

Capacidad de Lote:

15-45 kg (33-99 lb)

Ciclo de Tostado:

17 minutos± (3 lotes por hora)

Especificaciones Eléctricas:

50/60 Hz 7000W 220-240V Monofásico /380V Trifásico

Método de Calefacción:

Gas: L.P. / Natural (15.5-50 Mcal/h)

También Disponible en:

Madera tradicional y carbón

Evacuación de tamo:

Ciclón colector de tamo con compactador de tamo opcional

Agitación para enfriamiento:

Impulsor individual directo para el motor de trabajo pesado de 1.5 hp

Ventilador de Enfriamiento:

Alta capacidad del ventilador de enfriamiento (3 hp), el tiempo de enfriamiento es de 3-4 minutos aproximadamente

Tambor de Ventilación:

Ventilador individual para altas temperaturas con convertidor de frecuencia para el control de velocidad

Soportes:

Dos (F & R) rodamientos de precisión en seco con cero tolerancia para centrar el tambor, y dos rodamientos engrasados auto alineables, para altas temperaturas Rodamiento frontal utilizado para alinear el tambor con rosca fina y una llave especial. La máquina está provista de bomba de engrase adecuado y un kilo de grasa de alta temperatura.

Apertura de Puertas:

Todas las aperturas de puertas de la máquina son accionadas por pistones neumáticos y controlados por software o manualmente desde el panel de control

Cuerpo:

Trabajo de metal con alta precisión, materiales y hardware de primera calidad, acero galvanizado, acero al carbono y acero inoxidable. La mirilla está SS protegida asegurando una buena visibilidad de por vida
