

Ghibli R60

Tostador de café comercial
20-60 kg

El tostador de café comercial **Ghibli R60** fue diseñado para brindar lo último en tecnología a quienes aprecian la calidad.

El Ghibli R60 no es un tostador de tambor comercial común y corriente. Nuestra fiel e incansable búsqueda de la excelencia garantiza que este tostador produzca un café de primera calidad con un espectro aromático completo en cantidades comerciales, algo que hasta ahora ninguna configuración comercial estándar había podido lograr.

Diseño de precisión

Con la ayuda de un software de diseño avanzado, cada atributo de la construcción del Ghibli R60 fue diseñado meticulosamente para optimizar cada parte del proceso de tueste. Gracias a una extensa investigación y una minuciosa atención al detalle, el Ghibli R60 puede ofrecer lo siguiente:

- Caracterización termodinámica avanzada.
- Carcasa del tambor de precisión (lo cual asegura que el tambor siempre gire “en línea”) con un diseño sólido que soportará la carga durante muchos años.

- Proporción exacta en el diseño del tambor que logra una relación óptima entre conducción y convección.
- Paletas de fluidización en tambor diseñadas para agitar los granos a la perfección, crear una mayor conducción de calor entre el metal y los granos, separar la cascarilla y evacuar de inmediato los granos del tambor al grupo de enfriamiento.

Dispersión térmica ideal

Hemos llevado a cabo una intensa investigación sobre cámaras de cerámica para combustión cerrada. La cerámica que recubre el tambor del Ghibli R60 asegura que la distribución del calor sea la misma en todo momento e impide el ingreso de aire frío. Esto presenta una notable mejora con respecto al diseño habitual de quemadores autoaspirados, en los que el calor se aplica directamente al tambor en un solo lugar.



Sistema térmico limpio, seguro y eficiente

Toda la línea Ghibli de Coffee-Tech cuenta con un quemador de gas turbo sumamente eficiente. Este tostador especial está equipado con un quemador modulante de dos etapas y proporciona una amplia gama de ajustes capaces de mantener una temperatura constante. Esta fuente de calor limpia proporciona máxima eficiencia de combustión de gas con una mínima emisión de monóxido de carbono. Además de ser seguro, económico y estable, ofrece muchos parámetros para el control y la calibración que se describen en detalle en nuestro manual del usuario.

Juego completo de funciones

En Coffee-Tech Engineering prestamos mucha atención a los detalles menos obvios, como la estructura compacta y eficiente del tostador, el tiempo de enfriamiento por lote, el tiempo de evacuación del tambor, el tamaño del lente de monitoreo y de la puerta del tambor, la incorporación de un lente en la tolva de granos, etc. Al final del ciclo, todo el lote tostado se transfiere al grupo de enfriamiento en cuestión de segundos. A menudo, se ignoran estas características, pero su impacto se percibe en la infusión final. En Coffee-Tech Engineering, cada ajuste y modificación se prueba en nuestro laboratorio para garantizar la mejor taza de café posible.

Software de tueste [opcional]

Junto con el Ghibli R60, ofrecemos un exclusivo software que se opera mediante una PC y ha sido desarrollado exclusivamente por Coffee-Tech Engineering para automatizar por completo el proceso de tueste. El software permite al usuario predefinir y programar perfiles personales. Mediante el registro de las curvas de calentamiento deseadas, se puede aplicar vez tras vez un sinfín de perfiles con una precisión extrema. El software analiza la temperatura interna en tres puntos distintos y controla simultáneamente el quemador modulante de dos etapas. Además, determina la

velocidad del tambor y el flujo de aire de su interior, lo cual permite un control completo de todo el proceso.

Elevador neumático para granos verdes

La máquina está equipada con un elevador de granos verdes montado en el suelo para facilitar la carga. Este elevador se puede controlar mediante el software de tueste o manualmente desde el panel de control.

Accionamiento neumático de puertas

Todas las puertas del Ghibli R60 cuentan con accionamiento neumático asistido por pistones de aire y electroválvulas. Se pueden operar semiautomáticamente desde el panel de control o automáticamente con el software.

Panel de control

El Ghibli R60 está equipado con un panel de control independiente, diseñado ergonómicamente para facilitar la operación y el mantenimiento. El panel de control dispone de un interruptor para paradas de emergencia, lámparas indicadoras para el quemador y posquemador, un puerto USB para conectar la computadora, interruptores individuales para todas las funciones eléctricas y neumáticas de la máquina, incluyendo características opcionales como la despedadora con su propio inversor de frecuencia y las demás características opcionales mencionadas.

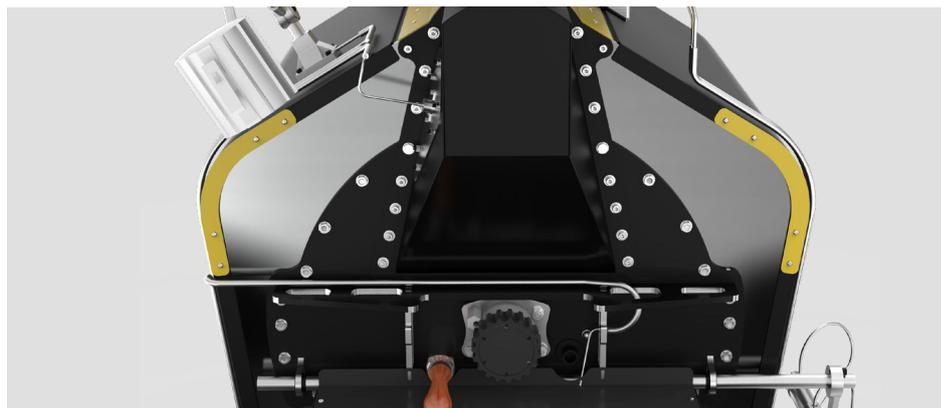
En esta unidad están instalados todos los componentes de control eléctricos y las protecciones del motor. Esto facilita el mantenimiento y la reparación dado que no es necesario abrir la máquina. Si ocurre un fallo en el tablero de control, se puede enviar por separado para su reparación o reemplazo.

Recolector ciclónico de cascarilla

Esta máquina cuenta con un recolector de cascarilla de acero pintado y galvanizado de gran espesor, el cual se puede desmontar con herramientas básicas al momento de realizar una limpieza. Dado que la limpieza es un procedimiento tedioso pero necesario en cualquier tostador comercial, nos encargamos de que pueda llevarse a cabo de manera sencilla y segura.

Compactador de cascarilla [opcional]

Con la línea comercial Ghibli, usted puede solicitar un compactador para su recolector ciclónico. Esto empaquetará la cascarilla en pequeñas cápsulas que puede simplemente desechar o reutilizar para fines agrícolas o de calefacción.



Grupo de enfriamiento

La línea Ghibli está equipada con un grupo de enfriamiento de acero inoxidable que dispone de una gran malla que no requiere limpieza, aspas de agitación de Teflón y un potente ventilador refrigerante. El grupo de enfriamiento también cuenta con una gran puerta de limpieza y una apertura de evacuación neumática, todo cubierto para garantizar la protección y seguridad de alimentos. La tapa de enfriamiento está diseñada con dos conductos en forma de vórtice a fin de encauzar el aire de una manera controlada en lugar de permitir que fluya de forma aleatoria e ineficiente.

Tambor T4 Ghibli

Este tambor de acero templado sólido ha sido diseñado para producir una amplia gama aromática y altos niveles de azúcar durante el tueste. Esto da lugar a un tueste magnífico para la mayoría de los estilos, incluyendo mezclas tostadas para café expreso.

Tambor infrarrojo Ghibli

Dos capas separadas de acero dulce perforado garantizan un mejor agarre entre la superficie y los granos, una mejora en la agitación y la creación de una mayor superficie de contacto entre los granos y la fuente de calor. La radiación infrarroja se aplica a los granos a través de las perforaciones.

La mayor radiación infrarroja de este tambor aplica un tratamiento a la superficie del grano para crear un glaseado que lo encapsula con azúcar caramelizada. Esto tiene un impacto considerable en la vida útil y el perfil aromático, lo cual destaca a granos de un mismo origen, especialmente cuando se tuestan para café filtrado. Este tambor está diseñado para producir un sabor más intenso con niveles más altos de azúcares caramelizados y se destaca en tiempos de tueste acelerados. Los altos niveles de azúcar caramelizada también producen un color marrón azulado oscuro en el café.

Tambor termodinámico Ghibli

Este es el tambor más avanzado de la industria. Está fabricado con dos capas de acero dulce y una capa intermedia de cobre puro, lo cual le otorga características de conducción y absorción térmica extremadamente altas. En los tambores estándar, el tueste se realiza por contacto directo y limitado entre los granos y el tambor. El tambor termodinámico Ghibli logra un método refinado de conducción sobre una superficie de contacto más amplia entre los granos y el tambor. El calor se genera en la primera capa de acero y luego se transmite a la capa de cobre, la cual refleja el calor desde un espacio de 1,4 mm sobre los granos que reposan en la capa interna de acero perforado, lo cual elimina cualquier riesgo de marcas de quemaduras. Esto produce un lote de granos espléndido con un tueste uniforme.

A diferencia del tambor infrarrojo, este tambor es el más adecuado para producir mezclas de café expreso de alta calidad, con un cuerpo rico y un sabor muy suave. Este tambor produce un café color ámbar rojizo, el cual indica la cantidad de azúcar y aceite que contiene el café.

Tambor en forma de vórtice Ghibli

La disposición en forma de vórtice del tambor permite que el aire ingrese en un ángulo de 45° a alta velocidad desde cuatro conductos. Esto crea un flujo de aire único que fluye en espiral dentro del tambor a través del café.

Esta disposición utiliza menos aire de una manera más controlada y eficiente. Esto representa una mejora respecto a la placa posterior perforada que se utiliza comúnmente, la cual genera un flujo ineficiente e incontrolado de aire sobre los granos. Menos aire significa menos consumo de gas y mayor retención de aromas, aceite y azúcar en los granos tostados. Este tambor produce mejoras notables en la calidad final, donde los granos tostados adquieren un color nítido uniforme y un acabado brillante. El color y el aspecto del grano es una clara indicación de su contenido de aceite, azúcar y caramelo.

El sistema de tueste perfecto

Lograr un alto nivel de conducción ha demostrado ser el mejor método para producir una rica taza, y aquí es donde nos diferenciamos de otros fabricantes. Dado que la conducción es complicada y presenta varias cuestiones aún no resueltas, muchos la han abandonado y han tomado partido por la convección. En Coffee-Tech Engineering hemos decidido invertir en una investigación exhaustiva para resolver estas cuestiones.

Por eso estamos orgullosos de ofrecer una máquina que refleje verdaderamente nuestras creencias y entendimiento del tueste del café. El Ghibli R60 está equipado con inversores de frecuencia individuales para controlar la velocidad del motor en todas las funciones importantes, tales como la rotación del tambor, el ventilador de flujo de aire y la despedradora.

Estas características ayudan a lograr mejores resultados en cualquier condición dada, incluyendo diversos estilos y variaciones de tueste en diferentes granos. El Ghibli R-60 tuesta continuamente, mientras que el enfriamiento se lleva a cabo fuera del tambor, lo cual permite tostar hasta 135 kg de granos por hora. El Ghibli R60 es fácil de usar, ergonómico, silencioso y seguro. Cada función tiene un motor individual y protección térmica. Nos sentimos orgullosos de la fabricación y excelente calidad del Ghibli R60. Esto es el resultado del diseño CAD en 3D y del uso de materiales y componentes de altísima calidad que los apasionados artesanos de Coffee-Tech Engineering han ensamblado con herramientas de fabricación de suma precisión.

Nuestro software simula una larga lista de pruebas antes de la producción, tales como pruebas de esfuerzo, dispersión de calor y distribución de carga.

El Ghibli R60 está disponible con varios métodos de calentamiento, desde gas natural y GLP hasta calefacción tradicional con madera y carbón, según lo que prefiera el cliente. Dado que es un tostador de gama alta, el Ghibli R60 garantiza un funcionamiento fiable junto con resultados de una calidad excelente durante muchos años y de manera constante.

Especificaciones Técnicas

Capacidad del lote:

20-60 kg de grano de café verde

Estándares de Calidad y Seguridad:

CE, RoHS, EMC

Ciclo de tueste:

17 minutos ± 3 lotes por hora.

Especificaciones eléctricas:

50/60 Hz. 2500 W 380 V 3 fases.

Método de calentamiento:

Gas: GLP / Gas natural (15,5-50 Mcal/h) dos quemadores individuales

Método de calentamiento:

Gas: GLP / Gas natural (15,5-50 Mcal/h) dos quemadores individuales

Carcasa del tambor

Cámara de combustión subatmosférica

Evacuación de cascarilla:

Recolector ciclónico de cascarilla / el compactador de cascarilla es opcional

Operación del tambor:

Motorreductor individual de transmisión directa para trabajo pesado de 1,5 hp con inversor de frecuencia para control de velocidad

Agitación de enfriamiento:

Motorreductor individual de transmisión directa para trabajo pesado de 1,5 hp

Ventilador refrigerante:

Ventilador refrigerante de alta capacidad de 3 hp, el tiempo de enfriamiento es de aproximadamente 3-4 minutos. Inyección de aire comprimido Volumax en bandeja de enfriamiento

Ventilación del tambor:

Ventilador individual de alta temperatura de 1 hp con inversor de frecuencia para control de velocidad

Rodamientos:

Dos rodamientos deslizantes de alta precisión (atrás y adelante) y dos rodamientos autoalineados de alta temperatura engrasados (atrás y adelante). El rodamiento húmedo delantero se utiliza para alinear el tambor con rosca fina y una llave especial. La máquina se suministra con una bomba de engrase adecuada y un kg de grasa para alta temperatura. Mecanismo de alineación del tambor micrométrico

Apertura de puertas:

Todas las aperturas de puertas de la máquina son accionadas por pistones neumáticos y controladas por software o manualmente mediante la placa de control

Armazón:

Piezas metálicas de precisión completa, materiales y herrajes de alta calidad, acero galvanizado, acero al carbono y acero inoxidable. Placa frontal de la carcasa del tambor blindada. Buena visibilidad de por vida.

También disponible:

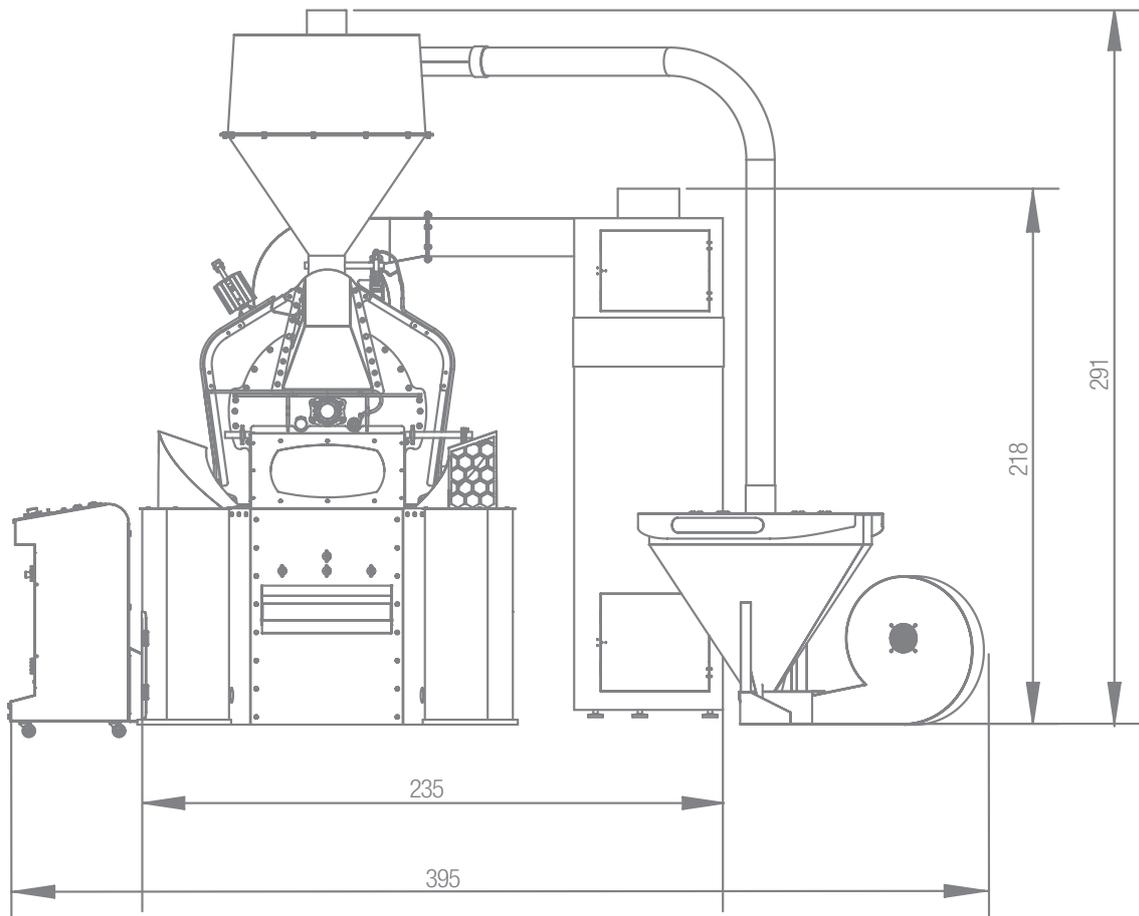
Conversión de calefacción con carbón / madera tradicional / software automático.

Dimensione:

237(a) X 275(p) X 281(l) cm
93(a) X 108(p) X 111(l) inch

Peso:

900 kg



Tecnología de Calefacción



Conducción



Convección



Llama Indirecta

Características de Control



Control de Velocidad del Tambor



Control de Velocidad del Soplador



RDL

Opcional



Libre de Humo



Amigable con el Medio Ambiente



Totalmente Modulable



Tambor Infrarrojo



Tambor Termodinámico



Enfriamiento Volumax



Tambor de Vórtice

Características Generales



Bajo Consumo Eléctrico



Bajo NOx



Apagado en el Tambor



Temperatura Multi Punto



Cámara Cerámica



Tostado por Tambor

Métodos de Tostado