



TOSTADOR INFRARROJO ELECTRÓNICO

EQUIPO DEMOSTRATIVO, CAPULUS CAFE, VILLA RICA, PERÚ

Los mejores cafés del mundo
requieren la más avanzada
tecnología de tostado disponible

Tostador electrónico de granos de café y cacao mediante luz infrarroja para un tostado más saludable en la industria, con los mejores atributos sensoriales de aroma y sabor.

VENTAJAS:

- Menor consumo por lote / aprox. 40%
- Mejores atributos sensoriales y nutricionales
- Incluye unidad de enfriamiento digital
- Modelos de 5 Kg y 12 Kg max (1 y 3 Kg min)



927 005 538

www.biotraceperu.com

Tostador Infrarrojo

E&E / GBIO SCIENTIFIC



Scientific Research & High Technology

Suministro: 220 VAC / 60 Hz

Línea: Monofásico y trifásico

Consumo: 10 - 40 Amp

Modelos: 5 Kg y 12 Kg / Batch

Control: Electrónico Programable

Temperatura: Variable / rampa

Rotación: Mezclador variable / rpm

Funciones: Análogo y Digital

Enfriamiento: Aire frío temperado

Proceso de tostado: De 18 a 23 min

Opcional: IoT logging track (cloud)

Control absoluto del proceso mediante panel electrónico con grabación y monitoreo de los parámetros en la nube (IOT)



Emisión de calor infrarrojo electrónico mediante la tecnología de cuarzo y ceramios (9,000 hrs)



Sistema de enfriamiento con control de temperatura mediante compresor de aire frío (Cooler)



www.biotraceperu.com