

TOSTADORES PARA CAFE PURO

¿POR QUE UN TOSTADOR MAREN?



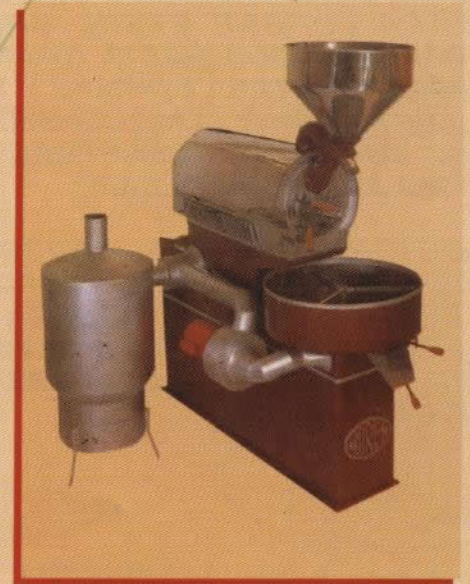
OPERACION ELECTRICA

TOSTADURA POR AIRE CALIENTE *.

COMBUSTION POR GAS BUTANO

* CONTROL DEL COLOR DEL GRANO DEL CAFE.
(GRADO DE LA TOSTADURA).
DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE LA CLIENTELA.

- 1) TERMOMETRO.
- 2) CALADOR.
- 3) COMPUERTA DE SALIDA DEL CAFE TOSTADO.
- 4) MANIJA DE COMPUERTA.
- 5) MIRILLA DE OBSERVACION.



TOSTADORES MAREN R. TOSTADORES

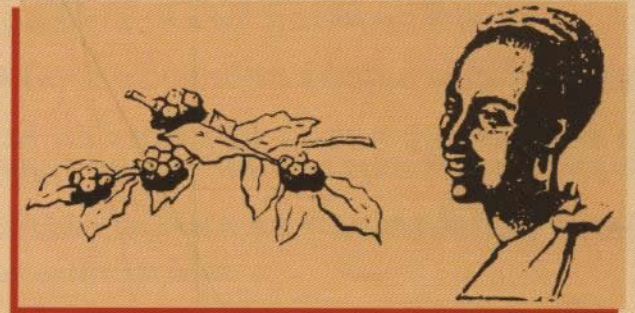
EL SISTEMA DE TOSTACION POR AIRE CALIENTE TIENE SU ORIGEN EN EUROPA. CON ESTE SISTEMA LA TOSTADURA DEL GRANO DE CAFE SE LOGRA EN FORMA NOBLE (NO ARREBATADA), SIN PERDER LOS ACEITES ESCENCIALES, EN OTRAS PALABRAS, EL SABOR Y AROMA EXQUISITOS QUE SON TAN APRECIADOS POR EL CONSUMIDOR EXIGENTE.

EL GIRO DEL TAMBOR ES SUAVE POR ENCONTRARSE MONTADO SOBRE RODAMIENTOS DE BOLAS, ASI COMO EL DEL MECANISMO DE ENFRIAMIENTO.

EL MECANISMO DE ENFRIAMIENTO ES AUTONOMO Y SOLO OPERA, POR MEDIO DE EMBRAGUE, CUANDO EL CAFE TOSTADO PASA DEL TAMBOR A LA ENFRIADERA.

LOS TOSTADORES MAREN CUENTAN ADEMAS CON:

- EXTRACTOR.
- QUEMADOR DE GAS.
- PILOTO DE SEGURIDAD.
- COLECTOR DE PERGAMINOS INDEPENDIENTE.



LOS TOSTADORES MAREN TAMBIEN PROCESAN AJONJOLI, AMARANTO, CACAHUATE PELADO, PISTACHE Y GRANOS EN GENERAL.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Modelos (a Gas).	Carga Café Crudo Kgs.	(*) Rendimiento por hora Kgs.	Potencia del Motor	Embalaje Mts. ³	Peso Apróx. Kgs.		Diámetro de Tubería de Gas	Consumo de Gas por Tostada.	Espacio que ocupa
					Neto	Bruto			
TCM-6	6	24	I.C.F.	2.50	350	460	1/4"	50 grs.	1.25 x 1.50 x 1.85 A.
TCM-15	15	45	1.5 C.F.	3.85	400	520	1/4"	75 grs.	1.45 X 1.80 X 2.00 A.

(*) SE ESTIMAN 3 A 4 TOSTADAS POR HORA DE ACUERDO CON EL CONTENIDO DE HUMEDAD Y COLOR DE LA TOSTADURA.