

COFFEE ROASTER

TOSTADOR PARA CAFÉ
TORREFACTEUR A CAFÉ

TNA-10/CAPS TNA-22/CAPS



High performance, flexible and accurate roasting quality

Alto rendimiento, calidad de tueste flexible y precisa.

Haute performance et qualité de torréfaction flexible et précise.



COFFEE ROASTER

TOSTADOR PARA CAFÉ
TORREFACTEUR A CAFÉ

The CAPS series roasters are specially designed and manufactured for roasting high quality coffee for capsules and monodoses, as well as for laboratory use. As this model is a replica of the high-end industrial roasters, the use and roasting profiles of the CAPS series are perfectly compatible. It can be controlled by SCADA. TecCopy roasting system: The roaster follows an ideal roasting curve, which allows an exact reproduction of the roasting values, regardless of the environmental conditions of the roaster or the product.

- Stainless steel hopper, matt finish. Automatic product unloading.
- Unperforated double-sided cylindrical roasting drum with air chamber for convection roasting. Absorption for expansion. Perforated bottom plate for easy hot air flow
- Automatic temperature control thanks to two probes located at the front and in the hearth of the roaster (double security).
- Interior construction of the fireplace with refractory materials: refractory cement and ceramic fibre protected by stainless steel sheets.
- The collector receives and settles the film produced by peeling during the coffee roasting cycle. Easy access for cleaning.
- Quenching system. Steam holding system with steam prior to exit. Preservation of the aroma.
- Connection to the MODEM allowing remote control

Las tostadoras de la serie CAPS están especialmente diseñadas y fabricadas para tostar café de alta calidad para cápsulas y monodosis, así como para uso en laboratorio. Este modelo es una réplica de los tostadores industriales de gama alta, los perfiles de uso y tostado de la serie CAPS son perfectamente compatibles. Puede ser controlado por SCADA. Sistema de torrefacción TecCopy: El tostador sigue una curva de torrefacción ideal, que permite reproducir con exactitud los valores de tostado, independientemente de las condiciones ambientales del tostador o del producto.

- Tolva de acero inoxidable, acabado mate. Descarga automática de producto.
- Tambor de torrefacción cilíndrico de doble cara sin perforar con cámara de aire para el tueste por convección. Absorción para expansión. Placa inferior perforada para facilitar el flujo de aire caliente
- Regulación automática de la temperatura gracias a dos sondas situadas delante y en el hogar del tostador (doble seguridad).
- Construcción interior de la chimenea con materiales refractarios: cemento refractario y fibra cerámica protegida por láminas de acero inoxidable.
- El colector recibe y coloca la película producida por pelado durante el ciclo de tostado del café. Fácil acceso para limpieza.
- Sistema de temple. Sistema de retención de vapor con vapor antes de la salida. Conservación del aroma.
- Conexión al MODEM que permite el control remoto.

TNA-10/CAPS TNA-22/CAPS

Les torréfacteurs de la série CAPS sont spécialement conçus et construits pour la torréfaction de cafés de qualité supérieure pour capsules et mono-doses, ainsi que pour leur utilisation en laboratoire. Ce modèle étant la réplique des torréfacteurs industriels haut de gamme, les profils d'utilisation et de torréfaction des torréfacteurs de la série CAPS sont parfaitement compatibles. Il peut être contrôlé par SCADA. Système de torréfaction TecCopy: Le torréfacteur suit une courbe de torréfaction idéale, ce qui permet une reproduction exacte des valeurs de torréfaction, quelles que soient les conditions environnementales du torréfacteur ou du produit.

- Trémie en acier inoxydable INOX, finition mate. Déchargement automatique du produit.
- Tambour de torréfaction à double paroi cylindrique non perforé, avec chambre d'air pour torréfaction par convection. Absorption pour expansion. Le fond étant perforé facilitant le flux d'air chaud
- Contrôle automatique de la température grâce aux deux sondes situées à l'avant et dans le foyer du torréfacteur (double sécurité).
- Construction intérieure du foyer avec des matériaux réfractaires : ciment réfractaire et fibre céramique protégés par des tôles en acier inoxydable INOX.
- Le collecteur reçoit et décante la pellicule produite par l'épluchage pendant le cycle de torréfaction du café. Accès facile pour son nettoyage.
- Système de Quenching. Système d'attente à vapeur avec vapeur avant la sortie. Conservation de l'arôme.
- Connexion au MODEM permettant un contrôle à distance.

TECHNICAL DETAILS DATOS TÉCNICOS DONNÉES TECHNIQUES

	TNA-10/CAPS	TNA-22/CAPS
Voltage Tensión Tension	380-400 V / 50-60 Hz / 3	380-400 V / 50-60 Hz / 3
Motor power Potencia del motor Puissance Moteur	2,75 CV	3,75 CV
Capacity per batch Capacidad por lote Capacité par lot	5-10 kg	15-22 kg
Hopper capacity Capacidad de la tolva Capacité de la trémie	15 kg	30 kg
Hourly production Producción horaria Production horaire	40 kg / h	80 kg / h
Gas installation Instalación de gas Installation de gaz	32.500 kcal / h	75.000 kcal / h
Dimensions Dimensiones Dimensions	1520 x 1830 x 1515 mm	2240 x 2900 x 1850 mm
Standard Colour Color estándar Couleurs Standard	Silver & Black Plata y negro Acier et Noir	Silver & Black Plata y negro Acier et Noir

EQUIPAMIENTO EQUIPEMENT EQUIPEMENT

	TNA-10/CAPS	TNA-22/CAPS
Automatic opening of the green coffee hopper Apertura automática de la tolva de café verde Ouverture automatique de la trémie à café vert	•	•
Automatic opening roasting drum Tambor de tostado de apertura automática Tambour de torréfaction à ouverture automatique	•	•
Automatic cooler drive system Sistema de refrigeración automático Entraînement automatique du refroidisseur	•	•
Automatic Quenching Apagado automático Quenching automatique	•	•

TecAIRE

NEOCAFE ENGINEERING, S.L.
Pol. Ind. 1 - Sector Can Petit - Carretera de Castellar, 520-522
08227 Terrassa, Barcelona, SPAIN
Tel. +34 93 727 02 60 - Fax +34 93 726 99 82
info@tecaire.com - www.tecaire.com

