



TecAIRE
COFFEE & COCOA PROCESSING SPECIALISTS

SEDE CENTRAL

📍 Carretera de Castellar, 520-522
Pol. Ind. 1- Sector Can Petit
08227 Terrassa, Barcelona, Spain

FABRICACIÓN

📍 Carrer Irlanda, 14-15
Pol. Ind. Constantí

43120 Constantí, Tarragona, Spain

FABRICACIÓN

📍 Carrer dels Flequers, 27
Pol. Ind. H6

43204 Reus, Tarragona, Spain

FABRICACIÓN

📍 Carrer de Bèlgica, 6
Pol. Ind. Constantí

43120 Constantí, Tarragona, Spain

CONTACTE CON NOSOTROS

☎ T +34 937 270 260

📠 Fax +34 937 269 982

💻 www.tecaire.com

TecAIRE

COFFEE & COCOA PROCESSING SPECIALISTS

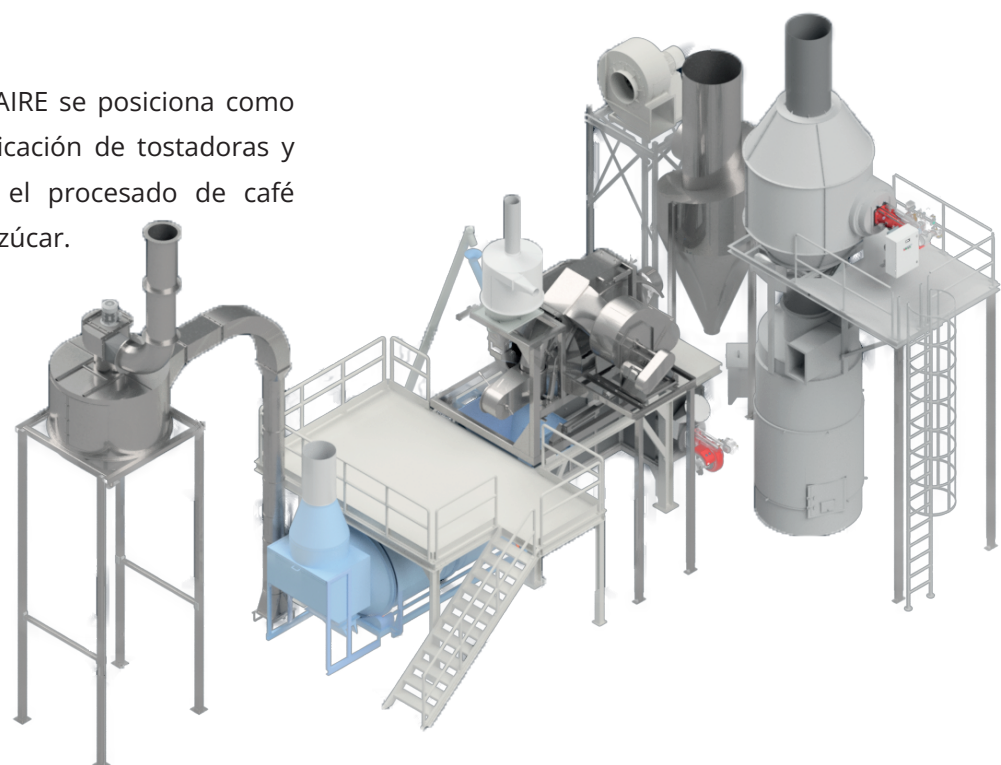


Tostadoras para café
TORREFACTO

TOSTADORAS PARA CAFÉ TORREFACTO

Una buena parte del **secreto de un buen café** reside en la experiencia y el equipamiento encargado de realizar el tueste del café.

Desde hace **más de 45 años**, TecAIRE se posiciona como empresa líder en el diseño y fabricación de tostadoras y equipamiento especializado para el procesado de café torrefacto, es decir, recubierto de azúcar.



GAMA NM

DESDE 180-1.700Kg CAFÉ/HORA

Gama especializada en el tueste de café torrefacto y café de tipo robusta. Este tipo de tostadoras tuestan el café verde juntamente con azúcar y eventualmente con otros aditivos.

La **tecnología pionera desarrollada por TecAIRE** consta de una tostadora con un **tambor de movimiento basculante**, garantizando un flujo de aire efectivo y hermetismo en el tueste del producto.

Modelo	Capacidad	Tiempo
TTA-60/NM	30-60 Kg ciclo	20-35 minutos
TTA-140/NM	70-140 Kg ciclo	20-35 minutos
TTA-240/NM	120-240 Kg ciclo	20-35 minutos
TTA-300/NM	150-300 Kg ciclo	20-35 minutos
TTA-400/NM	200-400 Kg ciclo	20-35 minutos
TTA-560/NM	280-560 Kg ciclo	20-35 minutos



GAMA MI

DESDE 420-1.700Kg CAFÉ/HORA

Gama especializada en el tueste de café torrefacto , al igual que la gama NM pero con un característica singular. Esta gama TTA Series/MI viene **equipada con dos enfriadores independientes** permitiendo la refrigeración de dos tipos de producto con una misma instalación.

La instalación contará con un refrigerador cilíndrico para el café torrefacto y otro circular, característico del café natural.



Modelo	Capacidad	Tiempo
TTA-140/MI	70-140 Kg ciclo	15-35 minutos
TTA-240/MI	120-240 Kg ciclo	15-35 minutos
TNA-400/MI	200-400 Kg ciclo	15-35 minutos
TNA-560/MI	280-560 Kg ciclo	15-35 minutos

GAMA COMPLET

DESDE 420-1.700Kg CAFÉ/HORA

Gama de tostadoras diseñadas para proveer la **fabricación de dos tipos de producto al mismo tiempo**, con una línea de tueste para café natural y otra para café torrefacto.

Gracias a su disposición se comportan como una única línea de procesado, donde **cada una cuenta con su propio enfriador**, uno cilíndrico para el café torrefacto y otro circular para el café natural.

Modelo	Capacidad	Tiempo
TTA-600/COMPLET	60-120 Kg ciclo	12-20 minutos
TTA-1500/COMPLET	150-300 Kg ciclo	12-20 minutos



CARACTERÍSTICAS

GENERALES DE LAS TOSTADORAS

- Sistema de control totalmente **automático**
- **Nueva HMI táctil** con guía de usuario intuitiva: TecControl & TecControl+
- Gestión y creación de **recetas** completamente **personalizables**
- Visión general de todos los parámetros clave de tostado y **curvas de temperatura**
- **Ahorro de energía** gracias a la recirculación parcial del aire de salida del tostado y funcionamiento 100% eléctrico de la tostadora
- **Reducción de emisiones** con incineradores, catalizadores y quemadores de humos de bajas emisiones
- **Almacenaje de datos** de la producción, facilitando el acceso y su análisis.

