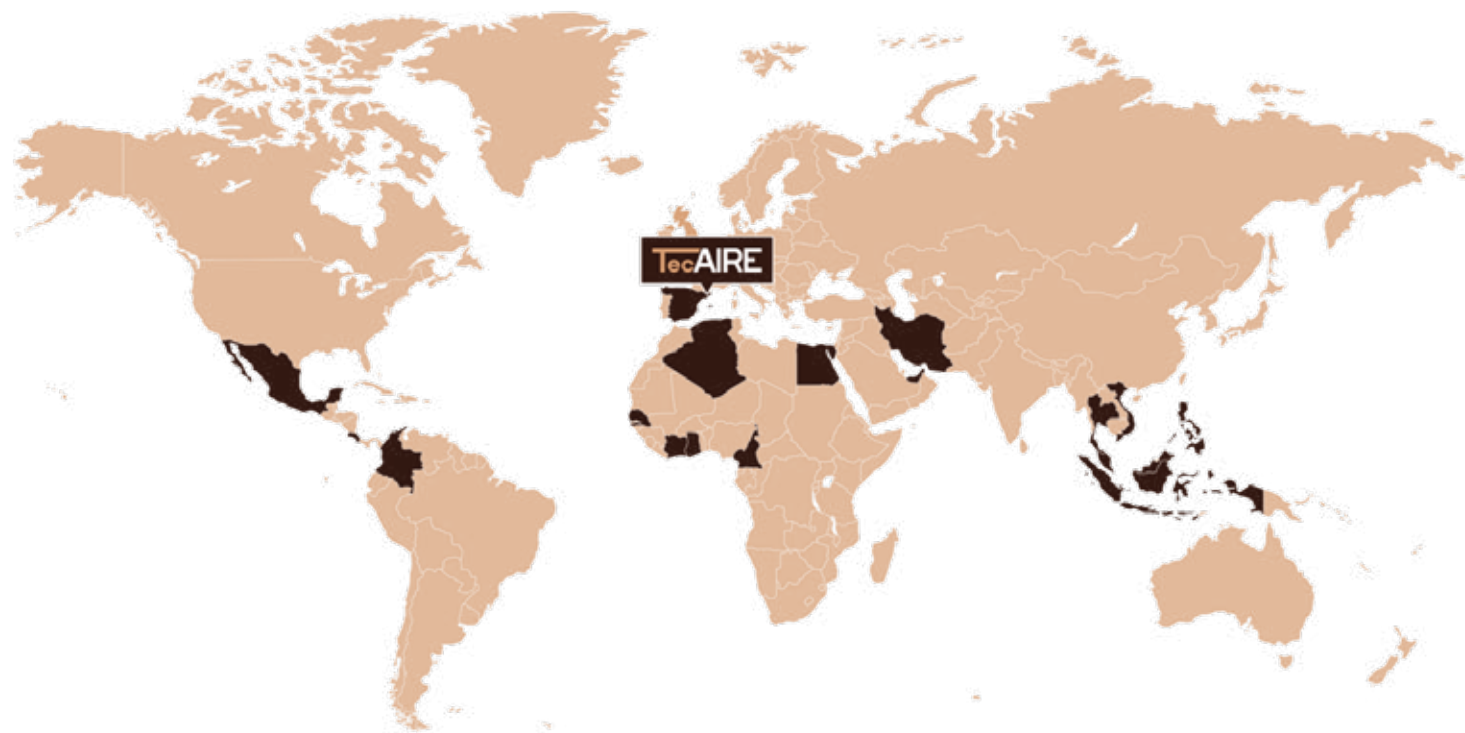




TecAIRE
COFFEE & COCOA PROCESSING SPECIALISTS

SIÈGE SOCIAL

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

FABRICATION

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

43120 Constantí, Tarragona, Spain

FABRICATION

📍 Carrer dels Flequers, 27
Pol. Ind. H6

43204 Reus, Tarragona, Spain

FABRICATION

📍 Carrer de Bèlgica, 6
Pol. Ind. Constantí

43120 Constantí, Tarragona, Spain

CONTACTEZ - NOUS

📞 T +34 937 270 260

📠 Fax +34 937 269 982

💻 www.tecaire.com

TecAIRE

COFFEE & COCOA PROCESSING SPECIALISTS

TORRÉFACTEURS POUR CAFÉ
NATUREL

TORRÉFACTEURS DE CAFÉ POUR CAFÉ NATUREL

Une grande partie du **secret d'un bon café** réside dans l'expérience et l'équipement utilisés pour le torréfier.

Depuis **plus de 45 ans**, TecAIRE améliore, perfectionne et développe ses torréfacteurs afin d'offrir d'excellentes qualités de torréfaction et un soin particulier apporté au produit. Nos torréfacteurs ont été conçus spécifiquement et exclusivement à cette fin, permettant la torréfaction de cafés haut de gamme et de spécialité.

"DEPUIS 1978, PRÉSERVER L'ESSENCE DU CAFÉ PENDANT LA TORRÉFACTION"

GAMME CAPS

DE 20 À 80 KG DE CAFÉ/HEURE

Gamme spécialement conçue et fabriquée pour **torréfier du café de haute qualité et du café de spécialité** en petites quantités.

Cette gamme permet d'avoir un contrôle exhaustif de la torréfaction du café en **reproduisant la technologie haut de gamme de nos torréfacteurs industriels** à grande capacité.

Modèle	Capacité	Temps
TNA-10/CAPS	5-10 Kg cycle	10-20 minutes
TNA-22/CAPS	12-22 Kg cycle	10-20 minutes



GAMME ACCURA

DE 210 À 420 KG DE CAFÉ/HEURE

Gamme de torréfacteurs pour la torréfaction des grains de café verts traditionnels et des grains de café d'origine. Maintien d'un processus de torréfaction naturel sans additifs, **préservant** les nuances et les arômes du café. Les torréfactions courtes rehaussent l'acidité du grain de café, tandis que les torréfactions plus longues rehaussent le corps du grain de café. C'est pourquoi **tous les torréfacteurs sont équipés d'un contrôle** du temps et de la température.

Modèle	Capacité	Temps
TNA-60/ACCURA	30-60 Kg cycle	12-20 minutes
TNA-120/ACCURA	60-120 Kg cycle	12-20 minutes



TecAIRE - NEOCAFE ENGINEERING S.L.

GAMME INNOVA

DE 600 À 3 000 KG DE CAFÉ/HEURE

Une gamme particulièrement polyvalente, permettant la torréfaction de grains de café réguliers et irréguliers. Elle est **parfaite pour la torréfaction de mélanges de café**.

Grâce à la configurabilité de la gamme INNOVA, **l'équipement est entièrement personnalisable** afin d'offrir à nos clients les fonctionnalités les plus avantageuses et les plus nécessaires pour leurs produits.

Modèle	Capacité	Temps
TNA-150/INNOVA	60-150 Kg cycle	8-20 minutes
TNA-300/INNOVA	150-300 Kg cycle	8-20 minutes
TNA-600/INNOVA	300-600 Kg cycle	8-20 ccminutes



GAMME COFFEETEC

DE 1 500 À 4 000 KG DE CAFÉ/HEURE

La gamme la plus haut de gamme et la plus **sophistiquée** des torréfacteurs TecAIRE, conçue pour les longues séries de production de café naturel.

Ils visent à **atteindre les normes de qualité les plus élevées** pendant le processus de torréfaction, afin que le goût, l'arôme et les nuances du café ne soient pas altérés. Grâce à la torréfaction par convection et à un contrôle minutieux du flux d'air à l'intérieur du tambour, ils garantissent une torréfaction plus rapide et plus homogène.

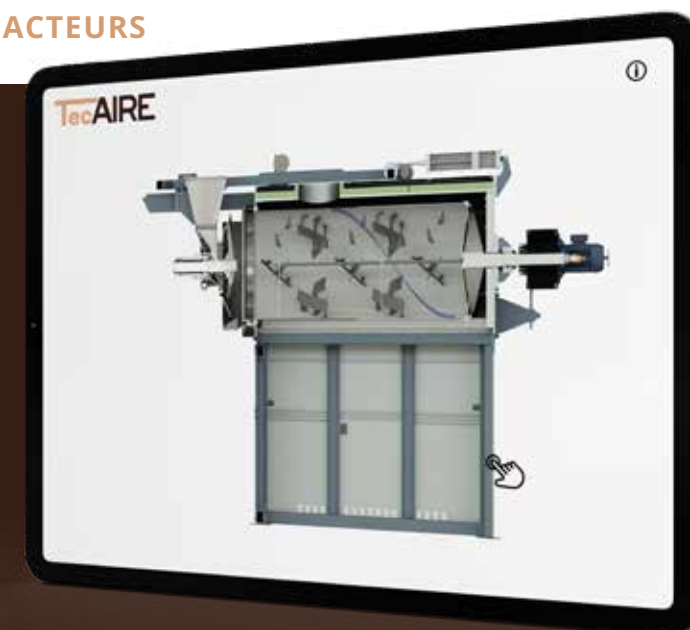
Modèle	Capacité	Temps
TNA-1500/COFFEETEC	150-300 Kg cycle	8-20 minutes
TNA-2000/COFFEETEC	200-400 Kg cycle	8-20 minutes
TNA-3000/COFFEETEC	300-600 Kg cycle	8-20 minutes
TNA-4000/COFFEETEC	330-660 Kg cycle	8-20 minutes



CARACTÉRISTIQUES

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LES TORRÉFACTEURS

- Système de contrôle entièrement **automatique**
- **Nouvelle HMI** à écran tactile avec guidage intuitif de l'utilisateur: TecControl & TecControl+
- Création et gestion de **recettes entièrement personnalisables**
- Aperçu de tous les paramètres clés de torréfaction et **courbes de température**
- **Économie d'énergie** grâce à la recirculation partielle de l'air évacué par le grille-pain et au fonctionnement 100 % électrique de celui-ci.
- **Réduction des émissions** grâce à des incinérateurs, des convertisseurs catalytiques et des brûleurs à faible émission de fumée
- **Stockage des data** de production, pour faciliter l'accès et l'analyse des data de production.



TecAIRE - NEOCAFE ENGINEERING S.L.