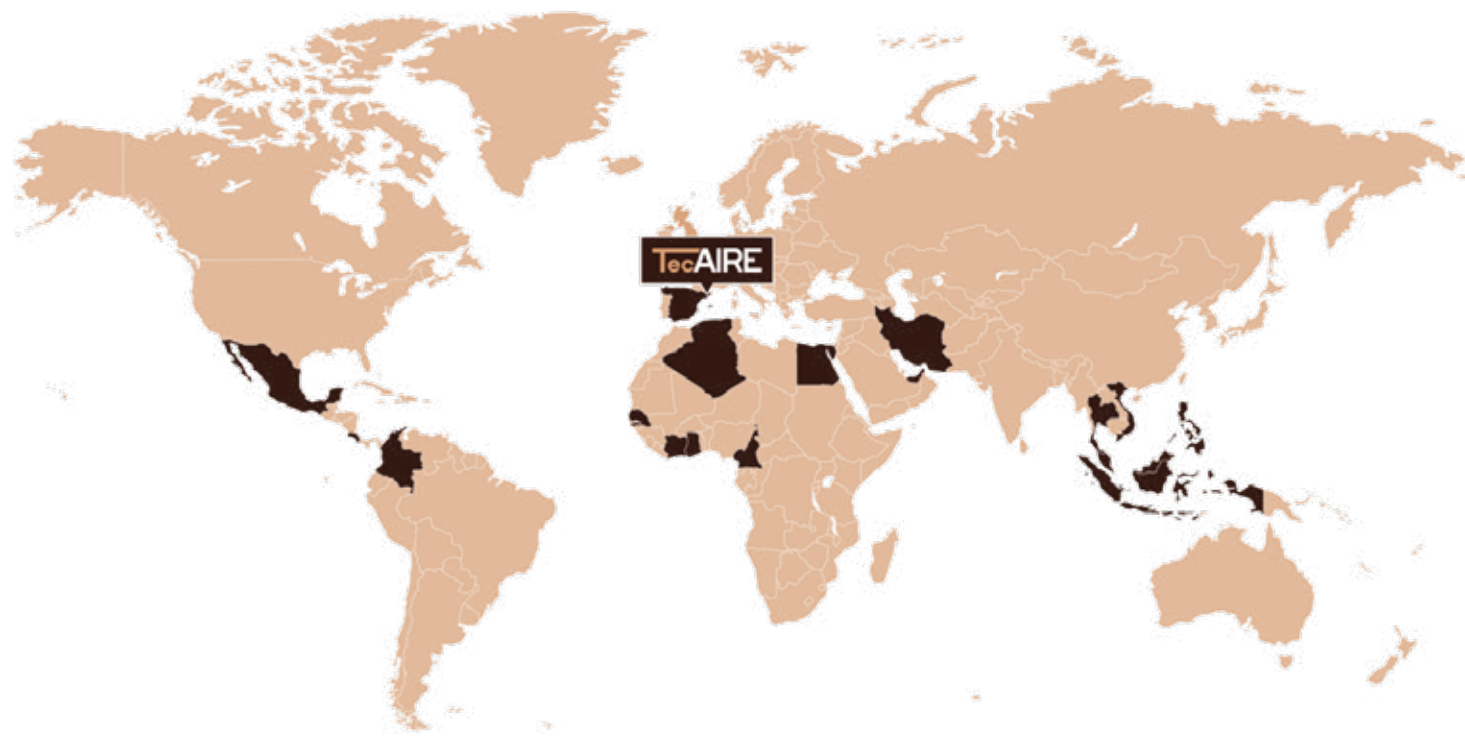




TecAIRE
COFFEE & COCOA PROCESSING SPECIALISTS

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

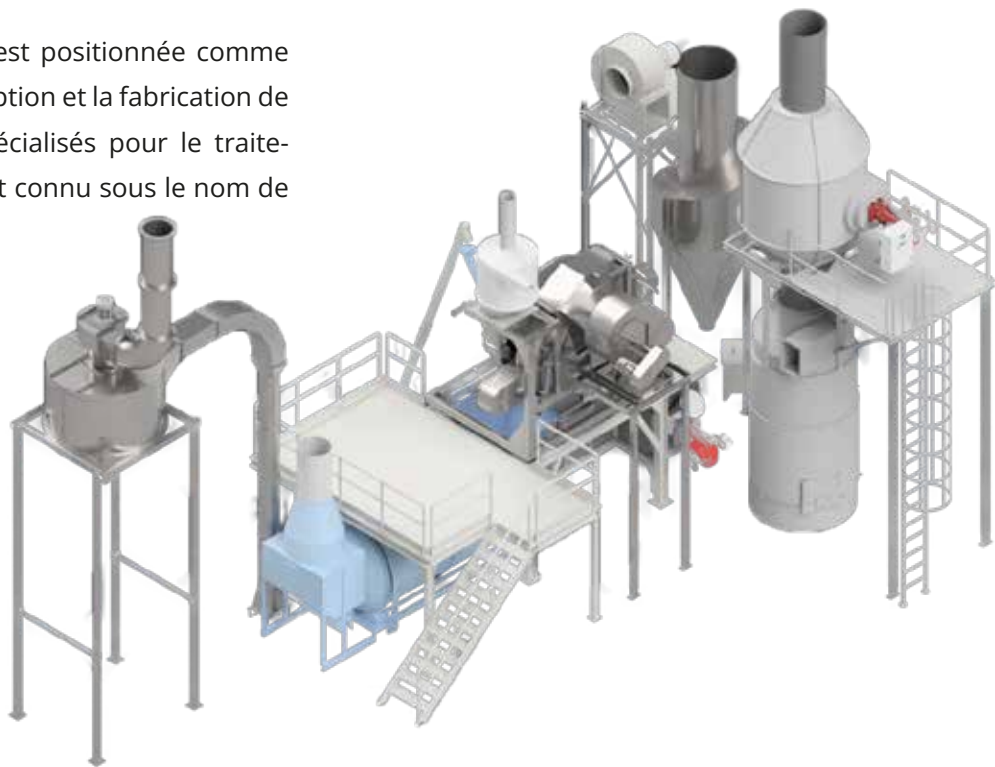


**TORRÉFACTEURS POUR CAFÉ
CARAMELISÉ**

TORRÉFACTEURS DE CAFÉ POUR CAFÉ CAMELISÉ

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 s'est positionnée comme une entreprise leader dans la conception et la fabrication de torréfacteurs et d'équipements spécialisés pour le traitement du café caramélisé, également connu sous le nom de café torrefacto.



GAMME NM

DE 180 À 1 700 KG DE CAFÉ/HEURE

Cette gamme est spécialisée dans la torréfaction du café caramélisé et du café robusta. Ce type de torréfacteurs torréfie le café vert avec du sucre et éventuellement d'autres additifs. La **technologie pionnière développée par TecAIRE** consiste en un torréfacteur équipé d'un **tambour à mouvement basculant**, garantissant une circulation d'air efficace et une étanchéité à l'air lors de la torréfaction du produit.

Modèle	Capacité	Temps
TTA-60/NM	30-60 Kg cycle	20-35 minutes
TTA-140/NM	70-140 Kg cycle	20-35 minutes
TTA-240/NM	120-240 Kg cycle	20-35 minutes
TTA-300/NM	150-300 Kg cycle	20-35 minutes
TTA-400/NM	200-400 Kg cycle	20-35 minutes
TTA-560/NM	280-560 Kg cycle	20-35 minutes



GAMME MI

DE 420 À 1 700 KG DE CAFÉ/HEURE

Cette gamme est spécialisée dans la torréfaction du café caramélisé, tout comme la gamme NM, mais avec une caractéristique unique. La gamme TTA Series/MI est **équipée de deux refroidisseurs indépendants** permettant de refroidir deux types de produits avec la même installation.

L'installation comprendra un refroidisseur cylindrique pour le café caramélisé et un refroidisseur circulaire pour le café naturel.

Modèle	Capacité	Temps
TTA-140/MI	70-140 Kg cycle	15-35 minutes
TTA-240/MI	120-240 Kg cycle	15-35 minutes
TNA-400/MI	200-400 Kg cycle	15-35 minutes
TNA-560/MI	280-560 Kg cycle	15-35 minutes



GAMME COMPLET

DE 420 À 1 700 KG DE CAFÉ/HEURE

Gamme de torréfacteurs conçus pour **permettre le traitement simultané de deux types de produits**, avec une ligne de torréfaction pour le café naturel et une autre pour le café caramélisé.

Grâce à leur configuration, ils fonctionnent comme une seule ligne de traitement, chacun disposant de son propre refroidisseur, cylindrique pour le café caramélisé et circulaire pour le café naturel.

Modèle	Capacité	Temps
TTA-600/COMPLET	60-120 Kg cycle	12-20 minutes
TTA-1500/COMPLET	150-300 Kg cycle	12-20 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.

