

Épierreur

L'épierreur de Coffee Tech fonctionne sur le principe de la gravité : il se sert du poids relativement léger des grains de café pour détecter la présence d'objets étrangers susceptibles d'être trouvés parmi les grains de café, tels que des cailloux ou des bouts de métal.

L'épierreur est équipé d'une soufflerie ajustable à large volume qui crée un tunnel sans air, ce qui permet de séparer les grains de café des particules étrangères plus lourdes.

Par conséquent, vous obtenez un produit propre contenant 100 % de café pur, et vous ne mettez pas en danger vos clients ou votre équipement.

L'épierreur de Coffee-Tech est spécialement conçu pour exécuter ce type d'opération de manière extrêmement précise.

Grâce à son design et à son système intelligent, il maintient un bon ratio entre le tamis des grains de café, leur surface et la quantité d'air, rendant ainsi l'épierreur très sensible aux plus petits cailloux qui sont susceptibles de se trouver parmi les grains de café.

L'interface de régulation utilisateur utilise un modulateur de fréquence numérique afin d'obtenir des résultats réguliers, fidèles et précis et, avec sa résolution de 0,1 Hz, vous pouvez être sûr que votre épierreur accomplira sa tâche de manière parfaite.

Intégration

L'épierreur est entièrement intégré à votre torréfacteur, connecté directement à l'ouverture par laquelle les grains de café sortent du bac de refroidissement. Cette connexion permet de transporter les grains de café refroidis directement dans l'épierreur, sans que ceux-ci ne transitent par une zone intermédiaire.

Tout ce que vous avez à faire, c'est ouvrir la porte de la chambre de refroidissement et appuyer sur le bouton de l'épierreur.

L'interrupteur de mise en route, l'alimentation électrique de l'épierreur et l'interface du modulateur de fréquence sont tous intégrés à la machine et ils ne nécessitent pas d'infrastructure ou d'installation supplémentaires.

Gain de place

Comme l'ensemble de nos produits, l'épierreur excelle en termes de compacité, et vous permet de gagner de la place dans votre atelier de torréfaction.

Facilité d'utilisation

Nous ne perdons jamais de vue la routine quotidienne des ateliers de torréfaction et la performance : ainsi, nous avons toujours pour but d'améliorer votre efficacité.

C'est pour cette raison que nous avons intégré les boutons de l'épierreur au panneau de contrôle principal du torréfacteur.

En tant qu'artisan-torréfacteur, vous êtes amené à faire plusieurs choses en même temps tout au long de la journée dans votre atelier de torréfaction. Par exemple, faire tourner le torréfacteur, préparer les prochaines fournées, et veiller à ce que votre torréfacteur fonctionne en permanence.

Toutes ces fournées ne vont pas se préparer toutes seules, n'est-ce pas...? Ainsi, gérer la machine depuis un unique point central est quelque chose que vous apprécierez sans doute : vous n'aurez pas à vous déplacer d'un panneau de contrôle à un autre pour actionner divers interrupteurs.

Pourquoi vous avez besoin d'un épierreur

Entre le moment où les grains de café sont récoltés et où ceux-ci atterrissent dans la tasse du consommateur, la route qu'ils parcourent est longue et parsemée de plusieurs arrêts durant lesquels les grains doivent être transformés et triés.

Les différentes étapes par lesquelles les grains de café passent sont la récolte, le ramassage, le transport, le port, le séchage, le lavage, le décorticage, le triage, l'ensachage, et le transport jusqu'à l'entrepôt où sont stockés les grains de café verts.

Le café, comme tous les autres produits naturels, contient un faible pourcentage de particules telles que des petits cailloux, des bâtons et d'autres objets similaires, mais il peut contenir également des bouts de métal qui se sont détachés des machines...

Malgré les processus de triage et d'ensachage, quelques objets étrangers parviennent quand même à se faufiler à l'intérieur des sacs et se retrouvent mêlés aux grains de café, pour finalement atterrir à l'intérieur du tambour du torréfacteur.

Pour faire n'importe quel type de café, il faut torréfier et moulin les grains au préalable. Si un caillou ou un objet similaire atterrit dans le moulin, cela peut causer des dégâts mécaniques sévères, voire même rendre le moulin totalement hors-service.

De plus, cela peut mettre la réputation de l'atelier de torréfaction en danger et nuire à l'image de la marque aux yeux du consommateur.

L'objectif de l'épierreur est de séparer ces cailloux et ces particules qui se trouvent mêlés aux grains de café, et ce avant que les grains torréfiés ne soient ensachés ou moulus.

Caractéristiques techniques

Matériaux :

Acier inoxydable/acier au carbone

Dimensions:

(L)780 x (l)750 x (H)1 950

Poids:

100 kg

Caractéristiques électriques:

Monophasé, 220-240 V CA, 50/60 Hz

Capacité:

30 kg



Aucun Entretien
Nécessaire



Contrôle Vitesse
Souffleur

