

Solar

Tostador automático para
café de 2 kg

Con el tostador
SOLAR dejará
de soñar
para tener un
maestro tostador
profesional en su
cafetería **todos
los días.**

Años de experiencia y continua inversión en investigación y desarrollo han llevado a la creación de Solar, el más avanzado tostador en el mundo: completamente automatizado en ciclos de 2 kgs de café con tan solo presionar un botón.

Sus características adicionan grandes progresos tecnológicos como su control computarizado y su diseño de gran avance estructural que lo hace una máquina libre de mantenimiento.

Con el usuario en mente, se construyó Solar, facilidad en mantenimiento y sin los altos costos de servicio. Sólo requiere una simple limpieza y procedimientos comunes, el Solar ha sido construido para trabajar duro y durar mucho tiempo. Todas sus partes que requieren limpieza periódica, están sujetas con tuercas de mariposa para retirarlas rápida y fácilmente.

Proceso de tostado automático, simple e inteligente

Solar utiliza una precisión exacta, con monitoreo dual de temperatura. Ésta característica se complementa con un software de tostado, que permite al usuario modificar el proceso del tueste, combina dos métodos de tostado diferentes. Convección por cama de aire y conducción por el tambor rotatorio - a Solar lo fortalecen las mejores ventajas de ambos métodos. Es el único tostador para cafetería en el mundo que utiliza una presión de convección positiva. Empuja aire caliente por la cámara de tostado opuesto a otros tostadores que utilizan presión negativa, succionando el aire caliente a través de los granos. La diferencia se aprecia en la taza.



Conducción y radiación de calor en cuatro diferentes maneras permite un tratamiento térmico individual para todo tipo de grano durante el proceso de tostado; sin tener en cuenta el tamaño, la densidad ó niveles de humedad. Solar tiene la habilidad de tostar granos verdes premezclados con el nivel más alto de calidad. Esto significa que puedes tostar tu propia mezcla “de la casa” en un mismo lote, sin importar lo compleja que sea.

La superficie interna del tambor tiene perforaciones en lugar de ser lisa. Esto significa que el grano se agarra entre los huecos, dando por resultado un mejor agarre y sacudida. De esta manera, los granos tienen contacto más prolongado con el área de la superficie del tambor, resultando en mejor tratamiento térmico comparado a los otros sin perforaciones. Ésta estructura presenta una manera más inteligente de aplicar calor a los diferentes componentes difíciles de los granos de café que presentan tamaño, humedad y variedades distintas.

Con ésta tecnología a tu disposición las fallas de tostadores tradicionales, tales como: puntos quemados en granos por exceso de calor de conducción o granos café mate por exceso de aire de convección son cosas del pasado.

Solar maneja con éxito los conflictos de producción máxima sin dañar la sustancia desechable (“el tamo”)de los granos. Por último, sella los aromas del café en el grano en vez de perderlos a través de la tubería.

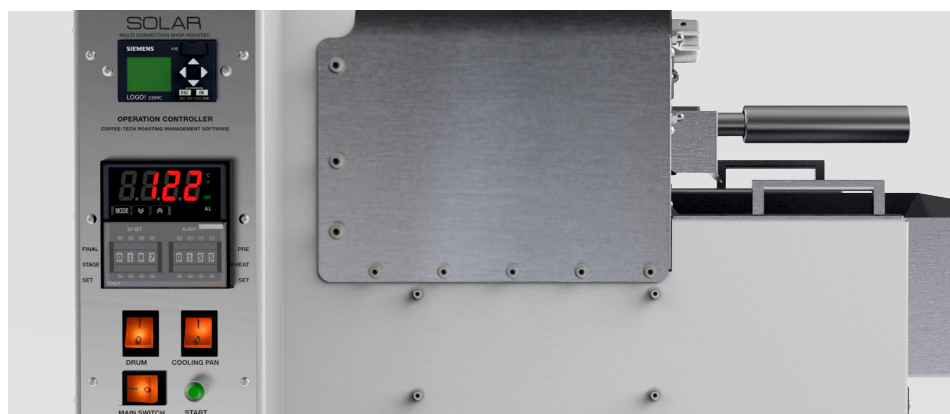
El perfil del tostado automático, usando tecnología única de tueste, sigue cuidadosamente los procesos naturales del tueste del aromático. El resultado es una precisión sin igual y la consistencia en cada lote.

Muchos de los secretos de ésta máquina están encerrados en su esencia misma, y no simplemente añadido como extras. El resultado es que cualquier persona puede tostar café de la más alta calidad sin esfuerzo o avanzados conocimientos de por qué o cómo, con excelentes resultados una y otra vez. Un solo botón creará un perfil de tostado según la selección del usuario, lo que le permite crear cualquier perfil que se pueda imaginar. El software incluido para tostar en el Solar hace que lo recuerde por usted y lo repite con exactitud. Esto proporciona una constante curva de tostado optimizada hacia un nivel sin precedentes de calidad.

Reducción sorprendente de humo

Solar cuenta con una reducción significativa en la cantidad de humo liberado durante el tostado, sin el uso de filtros, que tienden a obstruir y desgastar. Solar implementa un sistema de separación de tamo, 100% eficiente. Combinado con Avirnakí, sistema de Coffee-Tech Engineering que revoluciona la eliminación de humo, el Solar no requiere de ningún sistema de ventilación y es prácticamente libre de humo. Diseño compacto y robusto Solar cuenta con piezas de alta calidad y un cuerpo de acero de gran espesor, cumpliendo con los más altos estándares de fabricación. Solar fue planeado y construido para servir por muchos años y tostar numerosos lotes. No sólo está usted libre de la molestia de mantenimiento, el humo, la complejidad de la configuración y el funcionamiento, Solar de tamaño pequeño y diseño compacto significa que usted puede trabajar en un espacio reducido.

Con Solar cualquiera puede tostar sin reinventar la rueda cada día. El tostador Solar se comercializa en todo el mundo y ha sido adoptado por muchos cafés que marcan las tendencias y tostadores profesionales como lo más avanzado en tostadores. El uso de una máquina automática es la única manera de tostar en una cafetería mientras mantienes la eficiencia en términos de tiempo y logro de un alto nivel de calidad. Solar es la única máquina en el mercado que ha sido diseñado desde adentro hacia afuera, pensando en las cafeterías. El punto de partida del proyecto fue una larga lista de exigencias del mercado, las restricciones y los retos tecnológicos que requieren soluciones. Gracias a los conceptos y tecnología que nos han guiado en el diseño de Solar, es la máquina definitiva para una amplia gama de clientes: para los principiantes que dan sus primeros pasos en tostar, micro tostadores de alta calidad, tiendas de venta de café tostado fresco, cadenas con operadores o los que necesitan otro tostador de producción pequeña para tostar al lado de su línea comercial principal - Solar es la elección perfecta.



Panel de Control

Especificaciones Técnicas

Materiales:

100% estructura de metal

Estándares de Calidad y Seguridad:

CE, RoHS, EMC

Nivel de Ruido:

Muy Silencioso

Capacidad de Tostado:

0.5 - 2 kg de café verde

Ciclo de Tostado:

16-18 minutos para 2 kg capacidad total del lote

Especificaciones

Eléctricas:

220-240 V 50/60 Hz. 3300 W monofásica

Motor:

Motor de 1/8 hp, Ac

Fuente de Calor:

Eléctrico, metal hecho especialmente a altas temperaturas, elementos de calefacción por infrarrojos (3X1000 W)

Método de Calentamiento:

Radiación infrarroja, aire por convección, conducción, termosifón de calor

Método de Tostado:

Tambor rotatorio con cama fluida limitada

Enfriamiento:

Grupo de enfriamiento en tambor y grupo externo

Control de Calidad del Proceso:

Gran lente pyrex para un fácil monitoreo del progreso de tostado.

Controlador digital doble de temperatura para el control de calor permite el uso para determinar el intervalo de temperatura para tostar

Tipo de Colector del Tamo:

Eficiente centro de centrifugado 100% desmontable.. Hecho de acero de gran calibre soldado con tuercas de fácil liberación para una limpieza a fondo

Salida:

Nico conducto, 4 "de diámetro estándar. Máquina de escape equipada con tuercas de fácil liberación para una limpieza a fondo

Mantenimiento:

Vaciando y limpiando periódicamente el tubo recolector del tamo, el ventilador del tamo no necesita limpieza

Seguridad:

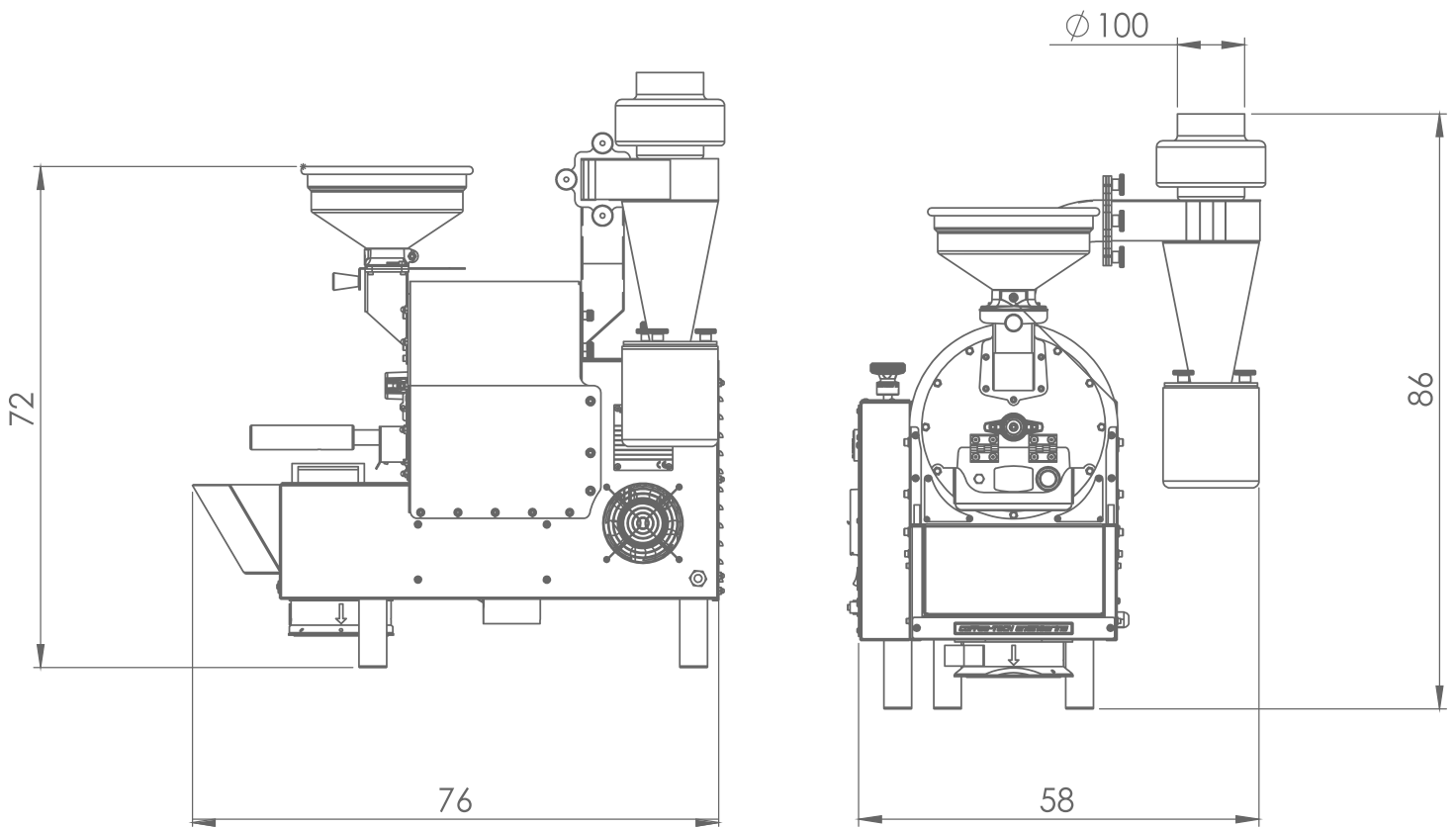
Tambor de descarga segura

Dimensiones:

58(a) X 76(p) X 86(l) cm
23(a) X 30(p) X 34(l) inch

Peso:

41 kg



Tecnología de Calefacción



Conducción



Convección



Tambor Infrarrojo



Intercambio de Calor por Sifón Térmico

Opcional



Libre de Humo



Amigable con el Medio Ambiente

Métodos de Tostado



Tostado de Lecho Fluido



Tostado por Tambor

Características Generales



Libre de Mantenimiento



Bajo Consumo Eléctrico



Radiación Infrarroja



Automatic