

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TOSTADOR DE LABORATORIO



Nuestra Tostadora trabaja con Transferencia de calor por convección GLP logrando un tueste óptimo, a diferencia de las tostadoras de café esta se activa la alarma a 115°C y el giro es más lento asegurando no maltratar al cacao, y su ciclón extractor de humos independiente es directo al tambor para mantener la curva optima de tueste, su tablero de mando con termómetro digital independiente para el sondeo de temperatura, ciclón para la bandeja de Enfriamiento independiente. Incluye Datalogger con puerto USB para transmisión de datos de la temperatura, tiempo y humedad a la PC o Laptop, obteniendo gráficamente la curva de tueste.

- Fuente de energía del tostador monofásica 220Voltios
- Horse Power:15w
- Fuente de energía del Ciclón de enfriamiento 220Voltios
- Horse Power: 1/2 Hp.
- Tambor capacidad de 200gramos batch.
- Sistema de transmisión de calor por convección a gas GLP de baja presión.
- Sistema de encendido eléctrico
- Termómetro: Data logger Center 309. Rango: -220°C a 1370°C con window Software RS-232 adicional la instalación Software Artisan.
- Incluye Ciclón Extractor de Humo