



ACCESSORI

SPIETRATRICE

La spietratrice è un macchinario in grado di separare le pietre dal caffè tostato grazie ai due diversi pesi specifici.

E' formata da :

- Tramoggia collegata allo scarico della vasca
- Contenitore in lamiera
- Piedi per il fissaggio a terra, su celle o su ruote
- Ventilatore per aspirazione del caffè
- Misure variabili
- Capacità: variabile in base alle esigenze del cliente.



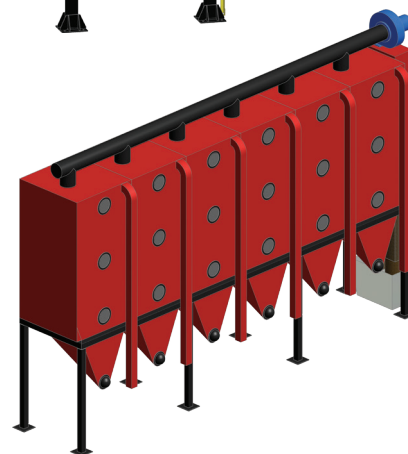
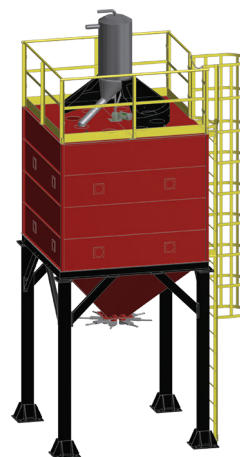
SILO CAFFÈ VERDE, TOSTATO, MACINATO

Silo standard modulare costruito a moduli in base all'altezza del capannone.

- Vantaggio: installazione veloce
- Forma: cubica
- Misure 2,5 m x 2,5 m (altezza variabile)
- Capacità: variabile in base alle esigenze del cliente.
- Carico del silo tramite distributore a 8 valvole a serranda o rotativo motorizzato.
- Scarico del silo tramite bocchette elettropneumatiche

Oltre ai nostri silo standard, per caffè verde o tostato, progettiamo silo su richiesta del cliente.

Forniamo silo per il caffè macinato di forme e dimensioni su richiesta .



COSTRUZIONI MECCANICHE di BOTTONI DANIELE

Via delle Bonifiche 18 – 44123 Ferrara – ITALIA

tel/fax +39 0532 465732

www.bottonimpianti.it E-mail: info@bottonimpianti.it



ACCESSORI

SCAMBIATORE DI CALORE

Il sistema è composto da:

1. Una camera di combustione indipendente per la produzione del fluido caldo (prodotti di combustione) a disegno speciale per il recupero di calore.
2. Un fascio tubiero in acciaio inox sul cui lato pulito è convogliata l'aria ambiente la quale cattura calore e lo convoglia al prodotto (nel tamburo di tostatura);
3. Un ventilatore a media prevalenza per la movimentazione dell'aria ambiente
4. Un sistema di coibentazione adeguata per ottenere il rendimento migliore.



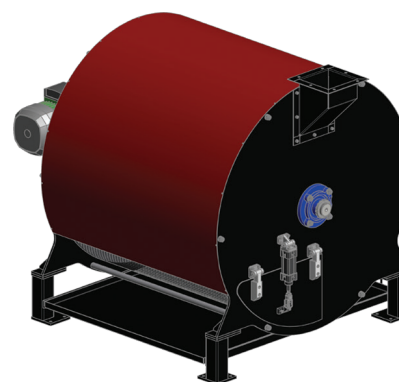
Processo: i prodotti sviluppati in camera di combustione attraversano il fascio tubiero cedendo calore per essere in seguito convogliati all'esterno. Il ventilatore movimenta l'aria ambiente facendola passare in una prima fase a lato della camera di combustione col duplice compito di catturare calore e partecipare alla funzione di coibentazione; dopodiché l'aria già parzialmente calda è convogliata al lato pulito dello scambiatore dove anche per effetto di un particolare giro di flusso cattura il calore necessario al processo di tostatura e lo trasmette al prodotto nel tamburo. Bruciatore e regolazione delle temperature sono automatizzate per mezzo di valvole e strumentazione compatibile.

MISCELATORE

Macchinario per formulare le miscele di caffè. Può essere utilizzato sia per miscelare diversi tipi di caffè verde o per miscelare caffè tostati. Può essere dotato di celle di pesatura.

Completo di:

- Motoriduttore,
- Tramoggia ricezione prodotto
- Tramoggia di scarico
- Quadro elettrico



MISURE

Capacità	Ø Tamburo cm	Lunghezza cm	Larghezza cm	Altezza cm	Giri tamburo/min
100 kg	900	1330	990	1095	10
120 kg	900	1530	990	1095	10

COSTRUZIONI MECCANICHE di BOTTONI DANIELE

Via delle Bonifiche 18 – 44123 Ferrara – ITALIA

tel/fax +39 0532 465732

www.bottonimpianti.it E-mail: info@bottonimpianti.it