



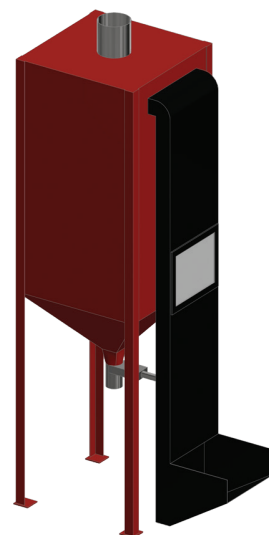
ACCESORIOS

DESPEDREGADOR

El despeditador es una máquina que permite separar las piedras del café tostado, gracias a dos pesos específicos distintos.

Esta equipada de:

- Tolva adosada a la descarga del enfriador.
- Depósito para el producto
- Pies para fijación al suelo o bien en ruedas.
- Ventilador para la aspiración del café.
- Medidas variables
- Capacidad variable en función de la necesidad del cliente



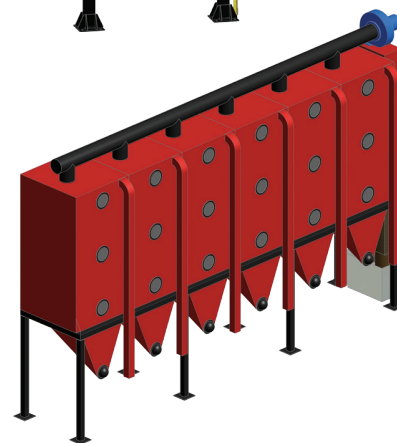
SILO DE CAFE VERDE, TOSTADO

Silo standard modular construido en modulos en función de la altura de la nave.

- Ventaja : instalación rapida
- Forma: cubica
- Dimensiones 2,5 m x 2,5 m (altura variable)
- Capacidad variable en base a la necesidad del cliente.
- Carga del silo mediante un distribuidor a 8 valvulas o sistema rotativo motorizado,
- Descarga del silo a través de raseras electroneumáticas .

Aparte de nuestros silos standard , para el café verde o tostado proyectamo bajo demanda silos a necesidad del cliente

Proveemos silos para el café molido de capacidades y dimensiones bajo demanda.



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



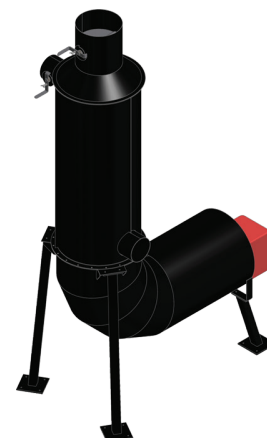
ACCESORIOS

INTERCAMBIADOR DE CALOR

El sistema está compuesto de:

1. Una cámara de combustión independiente para la producción del fluido caliente (producto de combustión) y diseño especial para la recuperación del calor.
2. Un conjunto de tubos de acero inoxidable en cuyo lado limpio se transporta el aire ambiente que capta el calor y lo transmite al producto (en el bombo de tostado)
3. Un ventilador a media portada para la manipulación del aire ambiente.
4. Un sistema de aislamiento adecuado para obtener el mejor rendimiento.

Proceso: Los componentes generados en la cámara de combustión pasan a través del conjunto de tubos dando el calor para ser posteriormente transportado al exterior. El ventilador mueve el aire ambiente pasándolo en un primer paso al lado de la cámara de combustión con la doble función de capturar calor y participar en la función de aislamiento; después de lo cual el aire ya parcialmente caliente es transportado al lado limpio del intercambiador, donde también por el efecto de un particular giro del flujo, captura el calor necesario para el proceso de tueste y lo transmite al producto en el bombo. El quemador y la regulación de temperatura se automatizan mediante válvulas e instrumentación compatible.

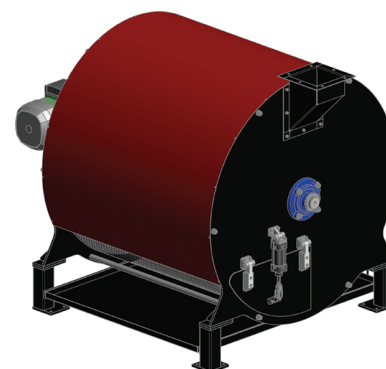


MEZCLADORA

Máquina para realizar las mezclas del café. Puede ser utilizada tanto para mezclas de café verde o café tostado. Puede estar equipada de una célula de pesaje.

Equipada de :

- Motoreductor.
- Tolva entrada producto.
- Tolva descarga producto.
- Cuadro eléctrico



MEDIDAS

Capacidad	∅ Bombo cm	Longitud cm	Ancho cm	Altura cm	Vuelta Bombo/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