

TOSTADOR ESFÉRICO F-TE

Máxima calidad y
versatilidad en el tostado

DESCRIPCIÓN, PROCESOS Y APLICACIONES

El Tostador Esférico F-TE está diseñado para tostar con calidad frutos secos como almendras, sésamo, quinoa, anacardos, avellanas, piñones, cacahuets, pistachos, etc... (especialmente útil para aplicaciones de tostado para productos de pequeño tamaño como las semillas de chía o de amapola).

CARACTERÍSTICAS DEL QUEMADOR

- ✓ **Presión de trabajo:** 20mbar (G.Natural) / 50mbar (GLP).
- ✓ **Consumo máximo:** 4,76 m³/h.
- ✓ **Poder calorífico máximo:** 58 kWh



hasta
300
kilos

NOTA: Mejisa puede realizar pruebas de producto en nuestras propias instalaciones a petición del cliente.

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Bombo esférico con álabes interiores, para una mayor uniformidad y calidad de tueste.



Mejor estabilidad térmica del sistema para conseguir mejor uniformidad en el tostado durante ciclos consecutivos.



Máxima eficiencia (aislamiento y control de llama).



Set de temperatura fácilmente configurable (tanto temperatura de consigna como diferencial).



Pantalla táctil de control intuitiva (temperatura, temporizador, sets, estado de llama, quemador y bombo...).



Vía de acero para guiado de la esfera desde el interior del horno hasta el exterior, facilitando así la carga y descarga de la mercancía.



Posicionamiento de la apertura de carga/descarga precisa mediante sistema de pulsos.



Sin esfuerzo por parte del operario/a.



Variador electrónico para control de velocidad de giro de la esfera, tanto en la operación de tueste como en la secuencia de carga/descarga de producto.



Preparado para grandes períodos de trabajo con un muy bajo mantenimiento.



Doble cámara de aislamiento para mejorar el rendimiento energético, así como minimizar la irradiación de calor a la sala de trabajo.



Sonda saca muestras para visualizar el estado del tueste del producto en tiempo real.



Diseño ergonómico para uso intuitivo y cómodo.



Hogar y quemador con fácil acceso, para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento.



Todas las piezas metálicas son de acero austenítico AISI304L (con soldadura TIG).



Elementos eléctricos premium para durabilidad y facilidad de recambio con estandarización internacional.



Cuadro eléctrico y material neumático integrados en cuadro de acero inoxidable.



TECNOLOGÍA MEJISA



Quemador diseñado y fabricado por Mejisa para obtener la máxima precisión en el control de llama y mejorar el rendimiento global (apto para su uso tanto con gas natural como GLP).

CAPACIDAD



Varios modelos desde 25 kg hasta 300 kg.



CONSTRUCCIÓN

El chasis de la máquina es un cuerpo cilíndrico, construido en chapa de acero inoxidable con calidad AISI -304, provisto de:

- ✓ Una compuerta con mango (D) para abrir y cerrar manualmente, ésta tiene 2 brazos con contrapesos regulables para facilitar la apertura.
- ✓ Una chimenea para la salida de los gases creados en la combustión, y en la parte inferior unos pies regulables para un correcto nivelado de la máquina.
- ✓ Una sonda (E) que permite extraer muestras del producto, y así comprobar el grado de tueste del mismo.

Alojados en el interior del cuerpo se encuentran; una esfera hueca donde se introducen los frutos secos a tostar, y el quemador de combustión a gas.

ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN:

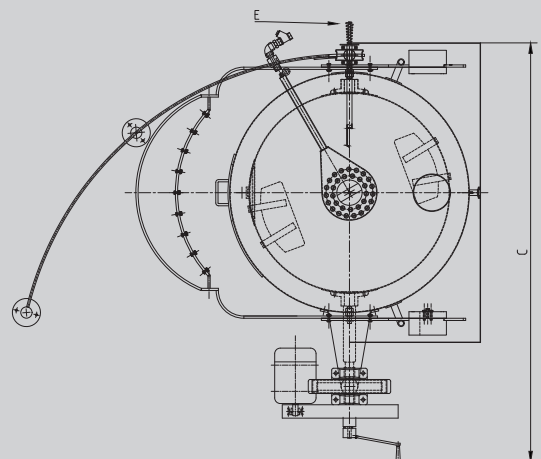
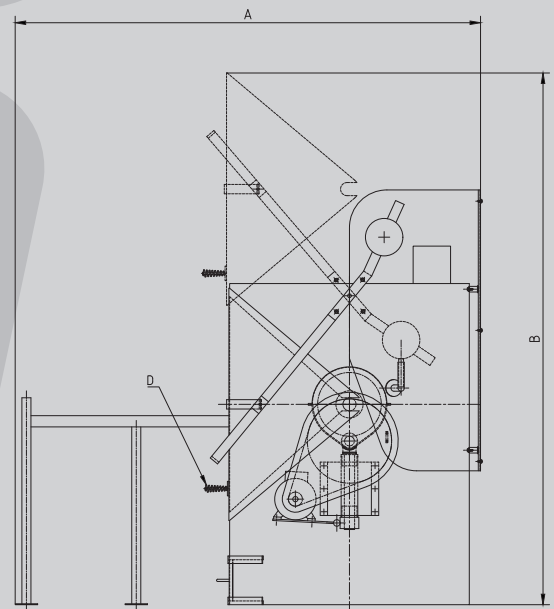
- ✓ Toma eléctrica: 400 V - 50 Hz (3 fases + neutro) para un consumo de 1 '1kW.
- ✓ Instalación de GLP o gas natural 25-400 mbar (en instalaciones del cliente).
- ✓ El equipo se suministra con dos tomas, una para colocación de la chimenea de extracción de gases generados por la combustión y otra para la de los vapores generados por el tueste (chimeneas no incluidas en el equipo).
- ✓ Toma para entrega a máquina de aire comprimido (mínimo 3 bar de presión).



FUNCIONAMIENTO

La máquina dispone de un motor eléctrico con freno que por medio de una transmisión por correas y engranajes, acciona la esfera y la posiciona para la carga y descarga. También incorpora un controlador electrónico de llama, para garantizar la seguridad de la máquina.

Opcionalmente, puede montarse en la misma, un PLC para el control por temperatura o tiempo.



Espacio útil mínimo: Espacio hábil de 4 x 4 m. Añadir 80cm para cada lado donde se requiera de espacio para paso y adicionalmente añadir +70cm para carga. La altura final se determinará según uso o integración en línea.



ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS



Posibilidad de accesorios y periféricos a medida según necesidades del cliente (elevadores, cintas de transporte, gestión y sistemas automáticos de carga, bancada de sobre elevación, periféricos, o adaptaciones para la integración en líneas automáticas).

NOTA: es necesario un estudio previo junto con el cliente.



Opcionalmente el equipo se puede suministrar con otro rango de velocidades de giro de la esfera (solicitar información directamente con Mejisa).

NOTA: La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.

MODELO	F-TE 75	F-TE 100	F-TE 150	F-TE 200	F-TE300	
MEDIDAS (mm)	A	1.965	1.965	2.215	2.490	2.590
	B	2.250	2.420	2.470	2.520	2.890
	C	1.985	2.015	2.080	2.145	2.320
POT. MOTOR (W)	552	552	736	1.104	1.500	
TENSIÓN A 50 Hz (Voltios)	230 / 400 (trifásica)					
CAPACIDAD DE CARGA (kg)	75	100	150	200	300	
PESO NETO (kg)	427	517	572	637	730	



**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

