



FICHA TECNICA

TOSTADORA PARA CACAO DE 40 KG/BACHE

MARCA: ZINGAL - ORIGEN: COLOMBIA - REF: CH9

CARACTERÍSTICAS

- Equipo fabricado en acero inoxidable 304 quirúrgico apto para el manejo de alimentos.
- Sistema tambor giratorio con platinas revolvedoras internas.
- Compuerta de salida con ventanilla o mirador para verificar nuestro proceso y tomador de muestra.
- Tambor giratorio movido por un motor reductor con su respectiva transmisión en cadenas y piñones.
- Paredes modulares entamboradas en fibra de vidrio tipo horno que economiza combustible
- Salida para los gases de calefacción.
- Paila de enfriamiento fabricada totalmente en acero inoxidable 304
- Turbina extractora de gases o vapores diseñado para absorber el calor de los granos en la paila de enfriamiento, además cuenta con una conexión o sistema adecuado al equipo para que en la mitad del trabajo nos haga una descarga de gases calientes.
- Compuerta de salida para el grano.
- Cámara de vacío recolectora de sisgo con su respectivo cajón limpiador de impurezas y o residuos.
- Control de temperatura y tiempo digital el cual permite controlar la temperatura y visualizar la misma evitando que los productos no se bajen de temperatura ni se pasen, estandarizando la temperatura del tambor giratorio durante nuestro proceso, por medio de una electroválvula la cual controla el paso del gas.
- Capacidad de 40 kg por bache (duración aproximada del bache entre 20 y 45 minutos dependiendo de los requerimientos y gustos del cliente).
- Funcionamiento con gas natural o propano según necesidad, controlado con válvula electrónica de seguridad, Voltaje 110 o 220 según requerimiento.



REQUERIMIENTOS

- Energía eléctrica 110 o 220 voltios según requerimiento
- Punto de gas natural o propano

NOTA:

- Las características del equipo pueden cambiar sin previo aviso.

www.grupozingal.co

Tel. 300 619 1298 - 302 623 4401 e-mail: zingalclientes@gmail.com