

MICRO TOSTADORAS PARA LA ELABORACIÓN DE CAFÉ ARTESANAL DE ESPECIALIDAD

Entra para ver el precio

VENTA: DISPONIBLE
LOTE Nº: 25123 Solicitar oferta según proyecto.

Estado: Equipos de alta calidad.
Marca comercial: MERCABREWERS COFFEE
Año de fabricación: 2023

SKU: N / A
Categorías: Nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

En Mercabrewers Coffee, CAFÉ ARTESANAL DE ESPECIALIDAD te ayudamos a iniciarte en el maravilloso mundo de la elaboración de cafés artesanales de especialidad y proximidad, mediante nuestros cursos de formación profesional especializada.

El auge de los cafés de especialidad se consolida en Europa / España, gracias a la oportunidad de elaborar cafés artesanales de proximidad y de alta calidad. (Frente a los cafés industriales).

CONVIERTE TU PASIÓN POR EL CAFÉ ARTESANAL DE ESPECIALIDAD EN TU PROFESIÓN Y MODO DE VIDA.

Características que marcan la diferencia entre el café industrial y el café artesanal de proximidad:

- El Café artesanal de especialidad es de mayor calidad, y por lo tanto su precio y valor es más elevado respecto al café industrial.
- Al tratarse de pequeñ@s elaborador@s, sus principales pilares se centran en: La sostenibilidad; La proximidad; La Trazabilidad aplicando la máxima transparencia y conocimiento del café de especialidad, ofreciendo al cliente final su mayor valor: La máxima calidad; El origen; Su recolección; Su elaboración, y el conocimiento de como funciona la cadena de suministro.

- Las Microtostadoras producen varios tipos de café de especialidad: - El café mezcla a base de distintos cafés de distintas procedencias, o bien el café de origen único, de un único país / Región o área. Incluso hasta en una sola finca, o procedente de una sola empresa recolectora de café. (Algo que establece una relación única entre el tostador y el caficultor de origen). En Mercabrewers Coffee, ofrecemos la posibilidad de viajar y conocer de primera mano a los caficultores que producen el café en su país origen.

Ejemplo Microtostadora de 5 kg/Ciclo:

Capacidad de lote 5KG
Tiempo de tostado 10-20 min. (Depende de tu perfil de tueste)
Potencia 110/220/380V
Tipo de combustible Gas natural/GLP/Propano
Tiempo de enfriamiento 2-3 min.
Mototambor 0,37KW 1500 rpm
Motor de escape 0,37KW 1500 rpm
Mezclador de enfriamiento
Motor 0,18KW 1500rpm
Ventilador de Refrigeración Motor 0,55KW 1500 rpm
Capacidad del quemador 16 kW
Presión de gas requerida 31 mbar para GLP / 21 mbar para GN
Consumo de Gas GN 0,42-2,92 m3/h GLP 0,31-2,18kg/h

Opciones:

- Ciclón para eliminación de la cascarilla.

- Software ARTISAN.

- Tostadora para muestras.
- Sellador de bolsas de café.
- Bectores de humedad.
- Medidor de color

Para más información contacten vía e-mail a: info@mercabrew.com

INFORMACIÓN ADICIONAL