



TORREFATTRICE - TIPO FUTURA

ROASTING MACHINE - TYPE FUTURA

**K30 - K60 - K120 - K180 - K240 - K360 - K 480
AUTOMATIC**



TORREFATTRICE TIPO FUTURA - ROASTING MACHINE



Le torrefattrici FUTURA K sono il frutto di esperienze consolidate per anni nello studio di macchine " tradizionali " delle quali è stato scelto il meglio.

Gli ingombri contenuti, l'alta affidabilità ed una nuova gestione del calore, sono gli elementi caratterizzanti di queste torrefattrici composte da:

- Tramoggia coibentata di carico ad immissione pneumatica del caffè con ingresso orientabile, scarico con comando elettro-pneumatico.
- Tamburo di tostatura costruito da un elemento fisso a doppie pareti coibentate per protezione termica e sostegno del cilindro rotante di movimentazione prodotto. Tale cilindro, realizzato completamente in acciaio composto, assolutamente inodore, idoneo a superare gli sbalzi termici, è sviluppato con una lamiera forata per il contenimento ed opportuni mescolatori destri e sinistri posti su piani differenziati per ottenere una perfetta miscelazione del caffè. Lo scarico a tostatura ultimata è affidato ad un ampio portello ad apertura e chiusura con comando elettro-pneumatico.
- Generatore di calore studiato specificamente per applicazione su torrefattrice. Il principio di riscaldamento è basato su una alimentazione di aria calda a flussi direzionati e travasati sul cilindro rotante. (Uniformità di cottura) Bruciatore di gas o gasolio a 2/3 livelli di fiamma o modulante, secondo il tipo di applicazione.
- Vasca di raffreddamento in acciaio inox, con ampia superficie forata, autopulente, movimentazione del caffè a quattro bracci a flussi incrociati. Due scarichi, dei quali uno a comando elettro-pneumatico ed uno manuale di emergenza. Portello di ispezione e pulizia nella parte inferiore.
- Pellicoliere con estrazione a coclea o ad incenerimento per una costante efficienza del sistema di separazione aria- pellicole.
- Telaistica realizzata in tubolare e profilati in acciaio aventi funzioni di vincolo e sostegno degli elementi prima citati onde ottenere una macchina estremamente compatta e quindi di limitato ingombro rispetto alle altre " tradizionali", completa di pannelli di contenimento calore e rumore.
- Quadro elettrico indipendente completo di tutti gli apparecchi di controllo e gestione macchina, accuratamente cabiato e dotato delle segnalazioni utili al processo di tostatura. Conforme alle vigenti normative CE.

Dotazioni di serie:

- Dispositivo di tostatura in automatico con relativa memorizzazione, attuata da programmatore a micro-processore.
- PLC con interfaccia operatore
- Visualizzazione su display delle funzioni temperatura e tempo di tostatura
- Antincendio sul tamburo di tostatura e su vasca di raffreddamento. Su pellicoliere se dotato di estrazione a coclea.
- Allarme acustico e visivo su tutti gli interventi termici, delle motorizzazioni presenti e del blocco del bruciatore.
- Sistema di protezione antinfortunistica su vasca di raffreddamento

- Ciclone per vasca di raffreddamento (solo su Mod. K. 240-360-480)

Dotazioni opzionali:

- Tostatura in automatico CARP attuata tramite P.C e video.
- Recuperatore di calore
- Bruciatore serie KAT da posizionare sopra il pellicoliere



The FUTURA K. roasting machines are the results of our long-lasting engineering experience in the field of " traditional " equipment, where we choose the best features. The new models are distinguished by reduced overall dimensions, high level of reliability and a new system of heating control, are composed by:

- *Feeding hopper insulated with pneumatic filler device, movable inlet, electro-pneumatic control of discharge.*
- *Roasting drum, made up by a fixed housing with double insulating walls for thermal protection and supporting the rotary cylinder that has to move the product. The whole cylinder is made of compound steel to withstand thermal shocks, absolutely odourless, equipped sheet iron-container as well as suitable right and left blenders, located at different levels to obtain perfect mixture.*
When the roasting process is finished, the coffee is unloaded through a large door with electro-pneumatic control of opening and closing.



TYPE FUTURA - K 30 - K60 - K120 - K180 - K240 - K360 - K480

- The heating generator, is specifically designed for roasting line applications. The principle of heating is based on the supply of directed hot air flows, taken in on the rotary cylinder (uniform baking). Gas or gasoil burner at 2/3 stages of flames or modulating, accordingly to the kind of application. Cooling tank in large stainless steel surface, self cleaning where the product is moved by means of four arms and crossed streaming. Two discharges: one is electro-pneumatically driven and the other is manual for emergency. Door of inspection and easy cleaning on the lower side.
- Pellicle separator with extraction by worm conveyor or incineration for constant efficiency of the air-chaff separation system.
Supporting frame in tubular profile steel, has to contain and support the operating devices, so our machine is compact, has good design and smaller over all sized than the traditionally built machineries.
Independent electric control board complete with synoptic table and all devices for machine and cycle control, carefully wired, equipped with all signals usetol for the roasting process.

Standard equipment:

- Automatic roasting device cycle, with recording system, performed by micro-processor programmer.
- PLC facing the operator
- Visualization by electric display of the temperatures and roasting time functions.
- Fire fighting equipment on the roasting drum and cooling tank; on the chaffs separator if equipped with worm conveyor for extracbon.
- Alarm system by buzzer and signal lamp upon intervention of the overload protection devices on the motors and on the burner.
- Protecting cover on the cooling tank Salety proteotion system on the cooling tank
- Cyclon for cooling tank (settled on Mod. K 240 -360-480)

Optional equipment:

- Automatic roasting process CARP controlled by RC in video (screen)
- Heating recovery system
- Smoke burner type KAT to be setiled on the chaff collector



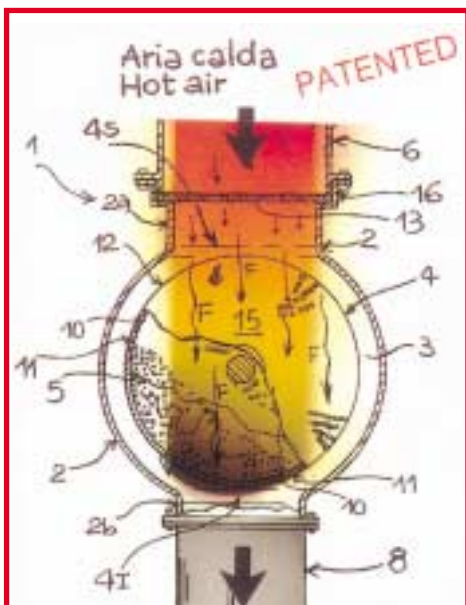
Roasting machine	Kg/cycle	Tempo tostat. Roasting time minuti/minutes	Prod. ora caffè v. Production per hour (raw coffee)	Potenza installata Power requirement KW	DIMENSIONI / DIMENSIONS mm.		
					Lungh./Length	Largh./Width	Altezza/Height
FUTURA K30	30	10÷15	120÷180	6	2360	1300	2560
FUTURA K60	60	10÷15	240÷360	10	2970	1700	3000
FUTURA K120	120	10÷15	480÷720	14	3430	1880	3290
FUTURA K180	180	10÷15	720÷1080	16	4120	1880	3400
FUTURA K240	240	10÷15	960÷1440	27	5050	2500	3980
FUTURA K360	360	10÷15	1440÷2160	32	5700	2650	4280
FUTURA K480	480	10÷15	1920÷2880	42	6400	3750	4500

Pressioni di alimentazione richieste:

Aria compressa: Gas: Acqua:
6 Bar 20 ÷ 30 mbar Di linea idrica urbana

Feeding pressure required:

Compressed air: Gas: Water:
6 Bar 20 ÷ 30 mbar City grid system



SISTEMA DI ADDUZIONE CALORE:

Brevetto STA IMPIANTI S.R.L. studiato specificamente per applicazione su torrefattrice. Tale sistema consente una tostatura più rapida ed omogenea:

- Per convezione tramite l'aria calda che attraversa il caffè nel tamburo
- Per conduzione tramite il riscaldamento del tamburo di tostatura
- Per irraggiamento tramite griglia interposta tra fiamma e tamburo di tostatura (raggi infrarossi)

GENERATORE DI ARIA CALDA:

Tre sono le possibilità di associazione al sistema sopra indicato:

- A) Scambiatore aria/aria con recuperatore (100% aria pulita)
- B) Generatore convenzionale
- C) Generatore a ricircolo parziale o totale

HEATING ADDUCTION SYSTEM:

Patented system by STA IMPIANTI SR.L specifically studied for roasting line applications.

This system allows shorter and homogeneous roasting time:

- *By convection of hot air flowing through the coffee in the drum*
- *By conduction of due to the heated roasting drum*
- *By irradiance from the grate located between the flame and the roasting drum (infrared rays)*

HOT AIR GENERATOR:

Three are the possibilities of setVement to the over indicated system:

- A) *Air by air exchanging system with recovery device (100% clean air)*
- B) *Conventional generator*
- C) *Heating generator with partial or total recycle*

la Ditta STA Impianti si riserva la facoltà di modificare senza preavviso i dati del catalogo

The company STA Impianti reserves the right to introduce, at any time without prior notice and without necessary revising this publication.



STA IMPIANTI SRL
Via G. Pastore, 25
40056 CREPELLANO (BO) - ITALY
Tel. +39 051 969727 r.a Fax +39 051 969733
Web: www.sta.it - E-mail sta@sta.it



MATERIALI COSTRUITI
SECONDO SPECIFICHE
MATERIALS CONSTRUCTED
IN ACCORDANCE WITH
CE REQUIREMENTS

