

# Ghibli R30

Tostador de café comercial  
7-30 kg / 6.5-33 lb

La seguridad  
del usuario  
antes que todo  
Atmósfera libre  
de emisiones

## Bienvenido a Ghibli R30

Coffee-Tech Engineering se enorgullece de presentar la próxima generación de tostadores de tambor por lotes al lanzar su producto más reciente: Ghibli R30.

Creamos una máquina de tueste avanzada que brinda un perfecto control sobre los resultados y perfiles de taza al permitir que los maestros tostadores predefinan la calibración que más les guste.

Ghibli R30 es una máquina bellísima que cuenta con muchas características robustas. Ofrece un recubrimiento hermético protegido por la carcasa del tambor con aislamiento, y viene con sensores térmicos inteligentes y componentes que reducen el ruido. Su diseño ergonómico brinda la posibilidad de que sea utilizado tanto por usuarios diestros como zurdos. Esta opción permite que los usuarios instalen y ubiquen el Ghibli R30 en el lugar que deseen, independientemente de la infraestructura del sitio. Para lograr la máxima eficiencia de

tostado, Ghibli R30 ha sido diseñado para minimizar la contaminación y reducir el consumo de gas. Hace realidad nuestra investigación continua en termodinámica, flujo del aire, quemadores de precisión y cámaras de combustión de alta eficiencia. Ghibli R30 logra un enorme avance en cuanto a la calidad de tostado y brinda resultados espléndidos, sin defectos de tostado, incluso con los granos más resistentes. Muestra una marcha regular estupenda durante todo el lote y también es adecuado para tuestes rápidos y cantidades más pequeñas que un lote completo.

Nuestro compromiso con la búsqueda incesante de la excelencia asegura que el tostador de tambor por lotes Ghibli R30 produzca un café de calidad personalizada con un espectro aromático completo. También es adecuado para cantidades comerciales.

## Diseño de precisión

Para ofrecer una potencia y precisión inigualables, el Ghibli R30 se basa en un software avanzado, en una investigación de laboratorio exhaustiva y en rigurosas



metodologías de prueba. El resultado es un tostador meticulosamente diseñado que optimiza todo el alcance de los elementos que producen un proceso de tostado superior.

Ghibli R30 cuenta con varias características que lo diferencian del resto:

- Caracterización termodinámica avanzada.
- Tambor Smart Vortex, el cual permite un 90 % menos de aire para transformar el calor. Esta mejora que requiere mucho menos aire, intercambia eficientemente el calor dentro del espacio de combustión al tiempo que lo dirige en una precisa trayectoria de flujo en espiral a lo largo del tambor y a través del café, lo cual permite que los granos alcancen un sabor intenso.
- El consumo de gas disminuye drásticamente debido a que se requieren menores cantidades de aire secundario.
- El quemador totalmente regulable proporciona un control preciso con 100 % de resolución de potencia.
- Posibilidad de tener dos quemadores de gas.
- Dos opciones de ubicación para el quemador en relación con la parte inferior del tambor, ya sea hacia la derecha por debajo del lote para una intensidad total, o hacia la izquierda para una taza más suave.
- La máxima eficiencia conocida en la industria para un dispositivo de combustión de gas con niveles mínimos de contaminación.
- Carcasa de precisión para el tambor a fin de garantizar que siempre gire “en línea”. Tiene un diseño robusto que puede soportar la carga durante muchos años.
- Diseño del tambor de proporciones precisas para una relación óptima de calor por conducción o convección.
- Paletas de fluidización dentro del tambor diseñadas para revolver perfectamente los granos al tiempo que se genera una mayor conducción térmica entre el metal y los granos, separando el tamo y pasando de inmediato los granos del tambor al grupo enfriador.

## Dispersión térmica perfecta

Al igual que el resto de los productos de la línea Ghibli, el Ghibli R30 está diseñado con una cámara cerrada de cerámica para la combustión que rodea el tambor, lo cual garantiza la uniformidad de la distribución del calor en todo momento.

Se permite la entrada de aire secundario por medida y solo a través de conductos específicos ubicados en los puntos más importantes. El calor se intercambia con

aire frío en su recorrido hacia el tambor con la máxima eficiencia.

Sistema térmico limpio, ecológico, seguro y eficaz

El nuevo diseño Vortex del tambor reduce drásticamente la necesidad del flujo secundario de aire frío. Esto afecta directamente la cantidad de gas para la combustión, por lo cual se necesita mucho menos para mantener el proceso en los rangos de temperatura óptimos. Menos gas implica un menor costo de funcionamiento, menos impurezas y humos contaminantes, y un mínimo de energía para el tratamiento del humo con menos aire y menos combustión.

Toda la línea Ghibli de Coffee-Tech cuenta con un quemador de gas de premezcla sumamente eficiente y con baja emisión de NOx. El tostador Ghibli R30 está equipado con uno o dos quemadores totalmente regulables. Brinda una amplia gama de configuraciones que mantienen un calor constante con facilidad.

La fuente de calor limpia del tostador proporciona la máxima eficiencia de combustión de gas con una mínima emisión de monóxido de carbono. Ghibli R30 es seguro para el operador, los empleados de la planta tostadora y para el café en sí. Además, es sumamente rentable y estable, cuenta con muchos parámetros para el control y la calibración como se describe en detalle en nuestro manual del usuario.

Cada máquina se prueba y calibra utilizando un analizador de gases de combustión a fin de lograr una calibración óptima.

## Seguridad del usuario y del ambiente

Toda la línea Ghibli de Coffee-Tech se fabrica de manera similar a una cámara cerrada de cerámica para combustión.

La cámara de combustión es la propia carcasa del tambor, que está bajo presión negativa durante todo el proceso. Al aspirar el aire secundario a través de conductos específicos, es el único lugar al que puede ingresar aire.

Nuestro diseño avanzado garantiza que el entorno del tostador se mantenga completamente libre de contaminantes, con cero emisión de gases u olores en la atmósfera inmediata.

Las máquinas de Coffee-Tech Engineering están diseñadas para brindar una experiencia superior en el sabor del tostado y para garantizar la máxima seguridad.

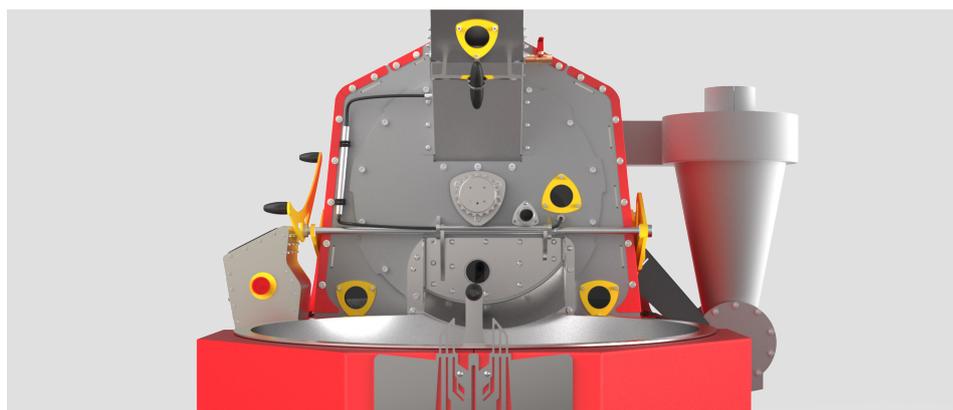
## Características de seguridad contra incendios

Los tostadores de Coffee-Tech Engineering, y específicamente el Ghibli R30, cuentan con un grifo extintor de incendios en el tambor que se conecta a un suministro de agua.

Todas nuestras máquinas están equipadas con una manivela para evacuar el tambor. En caso de incendio, los usuarios pueden realizar el procedimiento con una sola mano, ya que la puerta del tambor permanece abierta automáticamente gracias a nuestro diseño de seguridad y un mecanismo avanzado.

## Un producto repleto de funciones

Coffee-Tech Engineering se compromete a proporcionar lo mejor en cada una de sus máquinas para conformar una experiencia plena. Impulsados por la excelencia, hemos introducido varios estándares nuevos de la industria a través de nuestros diseños.



Nuestro producto también incluye los siguientes elementos que causan un impacto directo en la infusión final:

- Para garantizar la facilidad de uso, incorporamos componentes suministrados por los principales fabricantes del mundo, los cuales incluyen cojinetes, motorreductores, quemadores y otros elementos eléctricos, junto con un destacado servicio de atención que brinda lo máximo a cada cliente.
- Nuestra línea Ghibli ahora está equipada con un lente de aumento con iluminación LED para poder ver mejor la muestra que detecta el “tipping” incluso antes de que ocurra.
- La puerta del tambor funciona suavemente sobre cojinetes sin aceite y tiene un intrincado mecanismo de bloqueo en lugar de esas complicadas pesas metálicas.
- La separación del tambor se establece con facilidad mediante un buje de regulación micrométrica, incluso cuando la máquina está en la mitad del ciclo. Confíe en nosotros, nuestra experiencia ha demostrado que nadie considera necesaria la alineación hasta tenerla, por lo cual agregamos este costoso mecanismo para reducir el tiempo de asistencia en beneficio de nuestros usuarios.
- El buje de auto alineación principal del tostador está sellado para evitar que caiga grasa sobre la batea de enfriamiento.
- Un ventilador de alta presión y capacidad proporciona un breve tiempo de enfriamiento para los lotes en condiciones rigurosas.
- Para una mejor visibilidad, hay varios lentes de vidrio templado alrededor del tostador: en la mirilla de la cámara de combustión, en la ventana de la tolva y en el lente de monitoreo de los granos del tambor.
- El tostador tiene un diseño inteligente de (la) apertura del tambor y de la geometría de las paletas para una rápida evacuación del tambor.

## Perfil de tueste y panel de control

Ghibli R30 está equipado con una pantalla táctil y un perfilador de tueste integrado que han sido desarrollados exclusivamente por Coffee-Tech Engineering. Los usuarios pueden preestablecer y controlar el proceso de tueste, ya sea en modo manual o

automático. También se puede integrar con aplicaciones y software que registren datos de tueste utilizando un cable USB externo incorporado.

- Este perfilador permite a cualquier usuario predefinir y programar sus perfiles de tueste personales. Mediante el registro de las curvas de calentamiento deseadas, cualquier perfil de tueste se puede aplicar una y otra vez con una precisión milimétrica.
- El panel de control tiene un diseño ergonómico que permite una sencilla operación y un fácil mantenimiento. Además, cuenta con un interruptor de parada de emergencia, un puerto USB para conectar una computadora y una plataforma de operación secundaria que incluye características opcionales como una despedradora y un cargador neumático con convertidores de frecuencia individuales. Se puede añadir cualquier otra característica opcional sin complicaciones.
- El perfilador analiza la temperatura interna en tres lugares distintos y simultáneamente maneja el quemador totalmente regulable. Además, el software también controla la velocidad del tambor y el flujo de aire que tiene adentro, lo cual permite un control total de todo el proceso.

## Sistema de evacuación de tamo robusto y simple (opcional)

El Ghibli R30 se puede pedir con un resistente sistema automático de evacuación de tamo. Continuamente desecha el tamo en un cubo externo y está diseñado para garantizar que no haya acumulación dentro del ciclón.

Durante la operación, todo lo que queda hacer es simplemente descargar el contenido del colector en algún momento. Para eliminar el tamo, no es necesario detener la máquina ni precipitarse sobre ella en algún momento del procedimiento, dado que el tamo ya ha salido de la máquina.

## Dispositivo de compactación de tamo (opcional)

Para la línea Ghibli, se puede solicitar un dispositivo de compactación que completa el sistema de evacuación de

tamo. Empaqueta el tamo en pequeñas cápsulas que posteriormente se pueden utilizar para calefacción o fines agrícolas.

## Grupo enfriador

El Ghibli R30 está equipado con un grupo enfriador que tiene una gran malla de acero inoxidable que permanece limpia y sin residuos de por vida.

Estos son algunos de sus beneficios:

- No requiere limpieza, ya que maneja una cuchilla de agitación de teflón y tiene un ventilador de enfriamiento de alta capacidad dedicado a esa tarea. El grupo enfriador también cuenta con dos puertas de limpieza.
- La pared externa de acero inoxidable está protegida por un recubrimiento de la máquina para garantizar que no se refleje el calor en el usuario o su entorno.
- Se suministra un cubo de recolección para los granos tostados fabricado con acero inoxidable apto para la industria alimenticia. Además, cuenta con ruedas y tiene un estilo elegante que complementa al fastuoso diseño de esta máquina. Reemplaza a todos los recipientes de plástico inadecuados que funcionan como recolectores.

## Tambor de tueste Vortex de última generación

En el Ghibli R30, la corriente de aire pasa por el tambor y entre los granos de café en un movimiento en espiral, lo cual requiere que ingrese una menor cantidad de aire al tostador para lograr un efecto completo. El largo recorrido en espiral a través del tambor y de la capa de café es diferente a los antiguos mecanismos de los tostadores tradicionales, los cuales tenían una placa trasera perforada que permitía el ingreso de grandes cantidades de aire en el tambor en un recorrido corto y recto. En nuestro tostador, a los granos no se les quita sus cualidades y la energía también se utiliza para mantener el calor justo al lado del escape sin trabajar sobre el café en sí. Este enfoque innovador garantiza un valor agregado único para la rentabilidad, la optimización de energía y mejores sabores.

Las pruebas de laboratorio ya han demostrado una enorme mejora en el contenido de sólidos y la densidad del café, con adelantos sorprendentes en el consumo de gas, el tiempo de tueste y la emisión de humo.

---

# Especificaciones Técnicas

---

---

## Capacidad del lote:

7-30 kg

## Ciclo de tueste:

±16 minutos hasta 4 lotes por hora.

## Estándares de Calidad y Seguridad:

CE, RoHS, EMC

## Especificaciones eléctricas:

50/60 Hz. 5000W 380V/230V trifásica

## Método de calentamiento:

Gas: GLP /gas natural (20-59 Mcal/h) uno o dos quemadores individuales, totalmente regulables o de una sola etapa.

## Carcasa del tambor:

Cámara de combustión subatmosférica.

## Evacuación de tamo:

Recolector ciclónico de tamo con dispositivo de evacuación y dispositivo de compactación opcional

## Operación del tambor:

Motorreductor de servicio pesado individual con transmisión directa, 1.5 hp y convertidor de frecuencia para el control de velocidad.

## Agitación de enfriamiento:

Motorreductor de servicio pesado individual con transmisión directa, 1 hp.

## Ventilador de enfriamiento:

Ventilador de enfriamiento de alta capacidad de 1.5 hp, el tiempo de enfriamiento depende de otras condiciones externas.

---

## Ventilación del tambor:

Ventilador individual de alta temperatura, 1 hp, con convertidor de frecuencia para el control de velocidad. Con práctico soporte de colgado para una limpieza periódica.

## Cojinetes:

Un único cojinete para engrasar, en la parte delantera, autoalineado de alta temperatura, sellado. Los cojinetes húmedos delanteros son utilizados por el buje de regulación micrométrica para alinear la separación del tambor. La máquina se puede suministrar con una bomba de engrase adecuada y un kg de grasa para alta temperatura.

## Apertura de puertas:

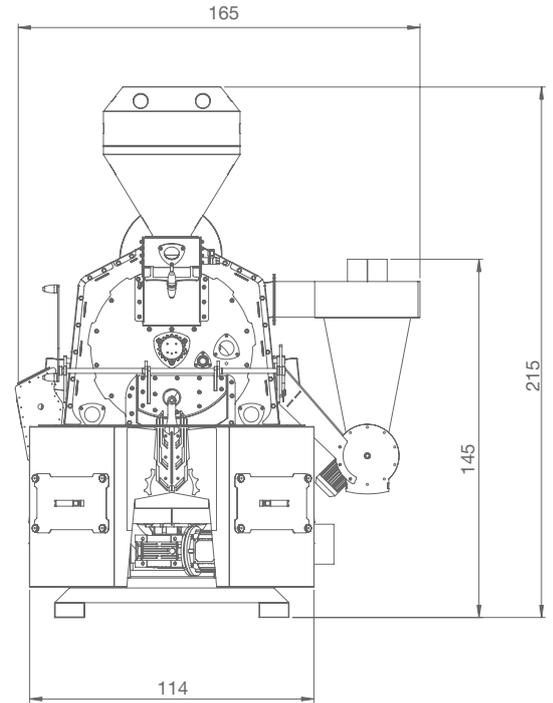
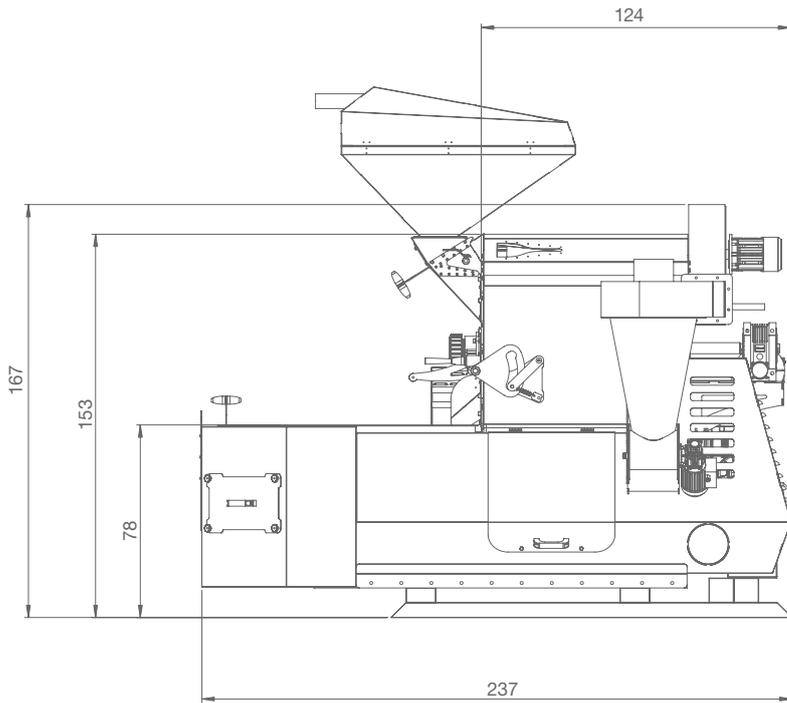
Todas las puertas de la máquina se abren manualmente, el funcionamiento neumático es opcional. La compuerta del tambor se articula con cojinetes sin aceite y se bloquea con un mecanismo de seguidor de leva de última generación.

## Armazón:

Estructura de la máquina con recubrimiento completo. Perfil bajo con túneles para montacargas integrados. Trabajo en metal de precisión total, materiales y herrajes de primera calidad, acero galvanizado, acero al carbono y acero inoxidable.

## También disponible:

Conversión a calentamiento con carbón/madera tradicional / software automático / puertas neumáticas / uno o dos



### Tecnología de Calefacción



Conducción



Convección



Llama Indirecta

### Características de Control



Control de  
Velocidad  
del Tambor



Control de  
Velocidad  
del Soplador



RDL

### Opcional



Libre de Humo



Amigable con  
el Medio Ambiente



Tambor  
Infrarrojo



Totalmente  
Modulable



Tambor  
Termodinámico



Tostado  
por Tambor

### Características Generales



Bajo Consumo  
Eléctrico



Apagado en  
el Tambor



Temperatura  
Multi Punto



Cámara  
Cerámica



Bajo NOx



Tambor  
de Vórtice