



# Una Nueva Tecnología de Torrefacción Revolucionaria

Un concepto original, el uso de las técnicas de transporte por vibración tradicionales combinadas con un sistema de calentamiento cilíndrico y eléctrico que permiten la esterilización y torrefacción de varios frutos secos como los cacahuets las almendras las pipas, las semillas de calabaza, los pistachos, etc., de una manera my eficaz y económica.

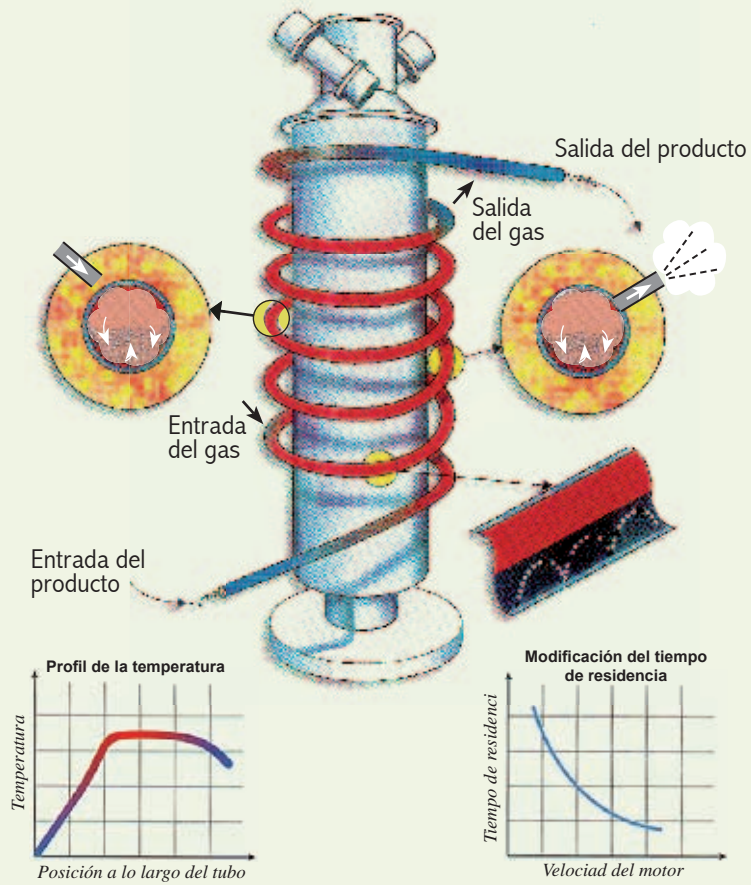
Desde 1999, esta tecnología ha sido reconocida e instalada en muchas empresas farmacéuticas y de especias, como por ejemplo McCormick, el líder mundial de procesamiento de especias. En su caso, éste decidió adoptar nuestro sistema para la esterilización de especias y hierbas aromáticas.

Esta robusta tecnología está ahora disponible en Estados Unidos para la torrefacción de almendras, cacahuets y pistachos.



## Principio

- Transporte por vibración basado en el principio de un enorme elevador en espiral utilizado especialmente para productos alimentarios frágiles
- Calor generado por impedancia eléctrica a través de las paredes del tubo
- Diseño tubular cerrado con tuberías en acero inoxidable
- Atmósfera controlada dentro del tubo (aire, vapor o nitrógeno)
- Amplia gama de tiempos de residencia (desde 3' hasta 40')
- Temperatura controlada (hasta 500°C)
- El diseño eléctrico permite varias zonas diferentes de calentamiento e incluye una zona de refrigerado
- Caudal de torrefacción de hasta 4500 kg/hora por unidad
- Tamaño de las partículas desde el polvo hasta 5cm



**DISEÑO - FABRICACIÓN - PROYECTO LLAVE EN MANO**



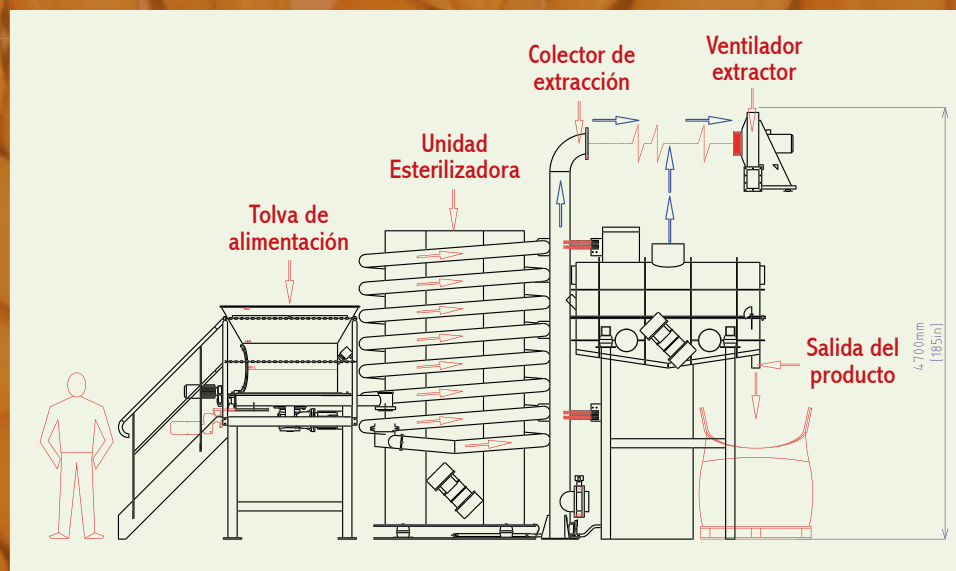
## Datos técnicos sobre la torrefacción

- Gama de temperaturas : 175°C hasta 290°C
- Procesado continuo
- Capacidad por unidad : desde 150 hasta 4500 kg/hora
- Cantidad de aire inyectado en el horno : <math>< 500\text{Nm}^3/\text{h}</math>
- Dispositivo de carga en continuo disponible así como la configuración del refrigerado
- Línea de torrefacción semi-automatizada o automatizada disponible



## Ventajas

- Sabor de tostado considerablemente mejorado
- Mucho menos tiempo de limpieza (tiempo muerto) que los hornos de torrefacción tradicionales, y sin necesidad alguna de desmontar la máquina
- Bajo riesgo de incendio debido al diseño y al bajo caudal de aire
- Mayor rendimiento energético
- Costes de mantenimiento insignificantes
- Coste salarial bajo
- Fundación pequeña (10m<sup>2</sup>)



**REVTECH**

[www.revtech.fr](http://www.revtech.fr)

ZA Champ Trentenier  
07800 Charmes-sur-Rhone - FRANCE  
Tel: +33 475 60 16 26 - Fax: +33 475 60 16 27  
Email: [revtech@revtech.fr](mailto:revtech@revtech.fr)