

dal 1988

STA
IMPIANTI



Torrefattrice - Roasting Machine

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

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

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 hot air flowing through the coffee in the drum
- By conduction 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 settlement 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

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



Futura

K30 - K60 - K120 - K180
K240 - K300 - K360 - K 480

STA
IMPIANTI

® 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

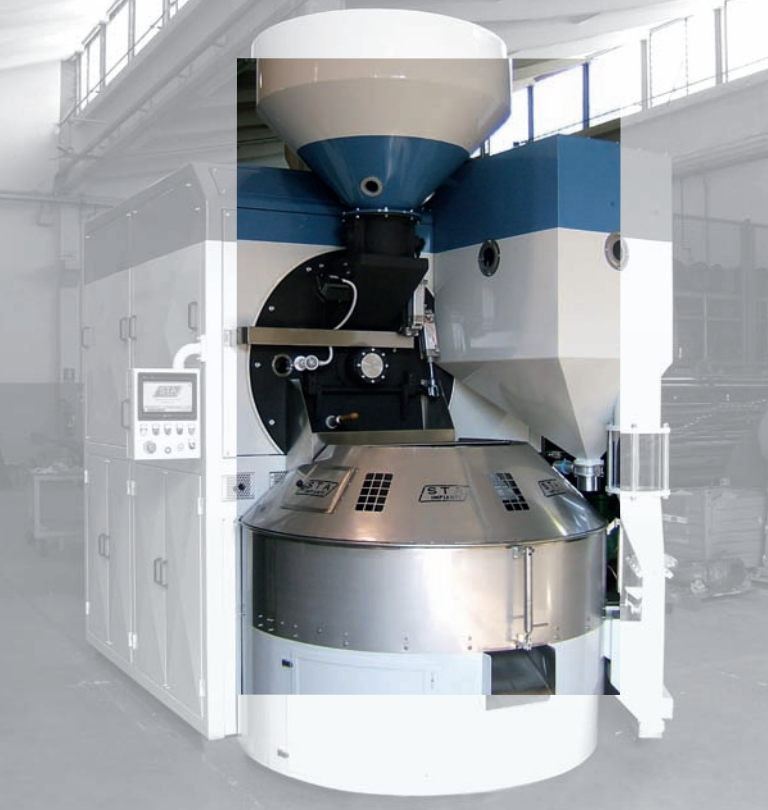


Organizzazione con Sistema di Gestione certificato
Company with Management System Certified
ISO 9001:2000
SINCERT

LABORATORIO DI RICERCA
Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

MATERIALI COSTRUITI SECONDO
SPECIFICHE
MATERIALS CONSTRUCTED IN
ACCORDANCE WITH CE REQUIREMENTS





TORREFATTRICE TIPO FUTURA K30 - K60 -K120 - K180 - K240 – K300 - K360 - K480

Le macchine torrefattrici serie FUTURA K, sono il risultato di lunghi anni di studi ed esperienza vissuta a fianco dei clienti torrefattori, per la realizzazione dei macchinari più avanzati nel settore della torrefazione industriale del caffè.

Gli ingombri contenuti, l'affidabilità dei materiali e delle componenti, la gestione del calore con risposta immediata, calibrata e particolarmente parca nei consumi, l'elevato isolamento termico ed acustico, insieme a tante altre caratteristiche positive, rendono queste torrefattrici un riferimento-guida nella torrefazione professionale.

Principali componenti:

- Tramoggia coibentata di carico ad immissione pneumatica del caffè con ingresso orientabile, scarico con comando elettropneumatico.
- Tamburo di tostatura costituito 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 è affidato ad un ampio sportello ad apertura e chiusura con comando elettropneumatico.
- Generatore di calore studiato appositamente per applicazione su torrefattrice. Il principio di riscaldamento è per aria calda a circolazione forzata per convezione.
- Il bruciatore di gas o gasolio, può essere di tipo modulante oppure a più livelli di fiamma a seconda dell'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 elettropneumatico, ed uno manuale di emergenza. Sportello d'ispezione e pulizia nella parte inferiore.
- Ciclone-pellicoliere con estrazione a coclea o ad

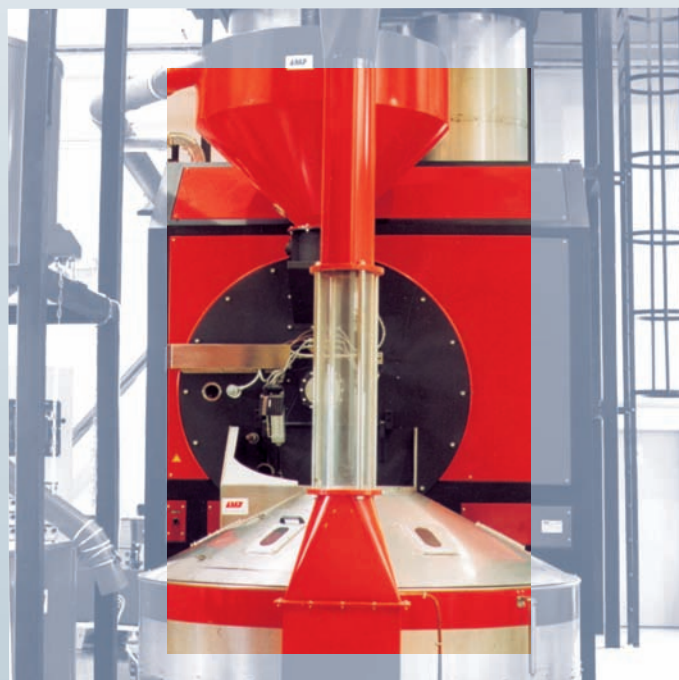
ROASTING MACHINE TYPE FUTURA K30 - K60 - K120 - K180 - K240 – K300 - K360 - K480

The roasting machines series FUTURA K are the result of long studies and lived experience alongside our clients coffee roasters, for the realization of the most advanced machineries in the field of industrial coffee roasting.

The compact dimensions, reliability of the materials and components, thermal management with immediate response, calibrated and particularly fuel efficient, high thermal and acoustic insulation and other positive features, make these machines reference-guide in professional roasting field.

Main components:

- Feeding hopper insulated with pneumatic filler device, movable inlet, electropneumatic unloading control.
- Roasting drum made by a fixed housing with double insulating walls for thermal protection and supporting the rotary cylinder that moves the product. The whole cylinder is made of compound steel to withstand thermal shocks, absolutely odourless, with perforated sheet for product containment, right and left blenders settled at different levels to obtain perfect mixture.
- When the roasting process is finished, the coffee is unloaded through a large door with electropneumatic control of opening and closing.
- The heating generator is specifically designed for roasting line applications. The principle of heating is based on hot air flows by convection. Gas or gasoil burner type modulating or multi level- flames according the application.
- Cooling tank with large stainless steel surface, self cleaning, where the product is moved by means of 4 crossed arms. Two discharges: one is electropneu-



- matically driven and the other is manual for emergency. Door of inspection and easy cleaning of the lower side.
- Pellicles separator with extraction, by worm conveyor or incinerator for constant efficiency of the air chaffs separation system.
- Supporting frame in tubular profiles, steel made, to contain and support the operating devices, so to

incenerimento per una costante efficienza del sistema di separazione aria-pellicole.

- Telaistica realizzata in tubolare a profilati in acciaio aventi funzioni di vincolo e sostegno degli elementi prima citati onde ottenere una macchina estremamente compatta e di limitato ingombro, completa di pannelli di contenimento calore e rumore.
- Quadro elettrico indipendente completo di PLC + Touch Screen per il completo controllo e gestione della macchina. Conforme alle normative CE.

DOTAZIONI DI SERIE:

- SISTEMA DI TOSTATURA AUTOMATICO CON PLC + TOUCH SCREEN E MEMORIZZAZIONE DI CURVE-PROFILI DI TOSTATURA.
- VISUALIZZAZIONE SU MONITOR DELLE FUNZIONI TEMPO DI TOSTATURA - TEMPERATURA.
- ANTINCENDIO SU TAMBURO DI TOSTATURA E SU VASCA DI RAFFREDDAMENTO(SU PELLICOLIERE SE DOTATO DI ESTRAZIONE A COCLEA DELLE PELLICOLE)
- ALLARME ACUSTICO E VISIVO SU TUTTI GLI INTERVENTI TERMICI DELLE MOTORIZZAZIONI PRESENTI E DEL BLOCCO BRUCIATORE.
- SISTEMI DI PROTEZIONE ANTINFORTUNISTICA.
- CICLONE PER VASCA DI RAFFREDDAMENTO: STANDARD SU MOD. 240-300-360-480.

DOTAZIONI OPZIONALI

- Sistema di torrefazione automatico CARP attuato tramite PC e monitor.
- Dispositivo di recupero calore
- Bruciafumi di tipo termico e/o catalitico
- Sistema di torrefazione ad aria pulita
- Compattatore di pellicole



Torrefattrice 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 K300	300	10÷15	1200÷1800	32	5200	2500	4130
FUTURA K360	360	10÷15	1440÷2160	35	5900	2700	4280
FUTURA K480	480	10÷15	1920÷2880	42	6400	3750	4500

Pressioni di alimentazione richieste:

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

Feeding pressure required:

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



obtain a compact machine-limited encumbrance, complete with panels for heating and noise containment. Independent electric control board with PLC + Touch Screen and all devices for machine control and management, carefully wired and equipped with all signals usefull for roasting process.

STANDARD EQUIPMENT:

- AUTOMATIC ROASTING SYSTEM MANAGED BY PLC + TOUCH SCREEN WITH RECORDING FOR ROASTING CURVES – PROFILES.
- VISUALIZATION BY MONITOR OF TEMPERATURES AND ROASTING FUNCTIONS.
- FIRE PREVENTION EQUIPMENT ON THE ROASTING DRUM AND COOLING TANK; ON THE CYCLONE-CHAFFS SEPARATOR IF EQUIPPED WITH WORM CONVEYOR FOR CHAFFS EXTRACTION.
- ALARM SYSTEM BY BUZZER AND SIGNAL LAMP, UPON INTERVENTION OF THE OVERLOAD PROTECTION DEVICES ON THE ELECTRIC-MOTORS AND ON THE BURNER.
- PROTECTING SAFETY SYSTEMS.
- CYCLONE FOR COOLING TANK: STANDARD ON MOD. 240-300-360-480.

OPTIONALS EQUIPMENT

- Computerized Automatic Roasting Process CARP managed by PC and monitor.
- Heating recovery system
- Smoke burner type thermal and/or catalyst
- Clean air roasting system
- Chaffs compactor..