

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.



Sistema di tostatura - Roasting System



Millennium 3 e.s.

M3-60 M3-120 M3-180
M3-240 M3-300 M3-360 M3-480



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



MATERIALI COSTRUITI SECONDO SPECIFICHE
MATERIALS CONSTRUCTED IN ACCORDANCE WITH CE REQUIREMENTS





ROASTING MACHINE MILLENNIUM 3 E.S M3-60 M3-120 M3-180 M3-240 M3-300 M3-360 M3-480

The roasting machines series MILLENNIUM 3 realized by STA IMPIANTI SRL confirm themselves capable of a world leading trade mark in design and projection of industrial automatic roasting machines for coffee and other similar products. These machines, allowing highly integrated technological solutions, anticipate the most advanced market demands. Thanks to the constant pursuit of high quality standard and the Company's desire to provide at the same time a product tailored to the needs of each client Company, STA IMPIANTI SRL is able to offer the best solution in the market.

The roasting machines series MILLENNIUM 3 are guarantee of the highest standards of technology declined on concepts of high production, maximum performance, reliability total safety with low noise and environmental emissions.

MACCHINA TORREFATTRICE MILLENNIUM 3 E.S. M3-60 M3-120 M3-180 M3-240 M3-300 M3-360 M3-480

Le macchine torrefattrici serie MILLENNIUM 3 realizzate da STA IMPIANTI SRL si riconfermano come portatrici di un marchio leader mondiale nel design e progettazione di macchine automatiche per la torrefazione industriale di caffè ed altri prodotti simili. Tali macchine, integrandosi con le più sofisticate soluzioni tecnologiche, anticipano le più avanzate richieste del mercato. Grazie al costante perseguimento di un elevato standard qualitativo, ed alla volontà aziendale, di fornire, allo stesso tempo, un prodotto commisurato alle esigenze di ogni azienda cliente, STA IMPIANTI SRL è in grado di offrire le migliori soluzioni del mercato.

Le torrefattrici serie MILLENNIUM 3 sono garanzia dei più elevati standards tecnologici declinati su concetti di alta produzione, massimo rendimento, affidabilità, totale sicurezza antinfortunistica con basse emissioni sonore ed ambientali.



Macchina torrefattrice MILLENNIUM 3 Roasting machine	Kg/cycle	Tempo tostatura 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
M3-60	60	10÷15	240÷360	12	3500	1900	3300
M3-120	120	10÷15	480÷720	18	4000	2140	3600
M3-180	180	10÷15	720÷1080	20	4600	2350	3700
M3-240	240	10÷15	960÷1440	33	5600	2500	4300
M3-300	300	10÷15	1200÷1800	37	5950	2500	4500
M3-360	360	10÷15	1440÷2160	44	6650	2810	4800
M3-480	480	10÷15	1920÷2880	46	7300	3100	5400

Pressioni di alimentazione richieste:

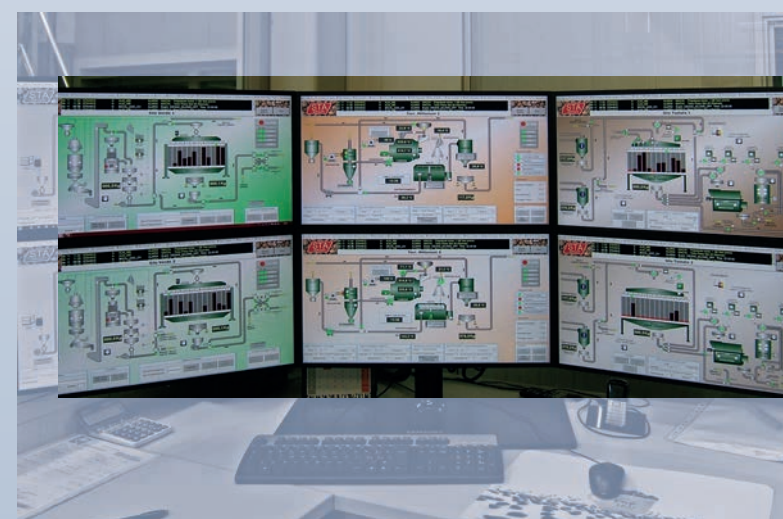
Aria compressa: 6 Bar
Gas: 20 ÷ 30 mbar
Acqua: Di linea idrica urbana

Feeding pressure required:

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

DOTAZIONI DI SERIE:

- QUADRO ELETTRICO DI GESTIONE CON PLC + TOUCH SCREEN PER TOTALE O PARZIALE AUTOMAZIONE
- DISPOSITIVO DI TOSTATURA AUTOMATICA ARP CON MEMORIZZAZIONE PARAMETRI DI TOSTATURA
- PREDISPOSIZIONE PER PC
- ALLARME ACUSTICO E VISUALIZZAZIONE SU MONITOR DELLE ANOMALIE
- SISTEMA DI PRE-RISCALDO CAFFÈ IN COTTURA ED IN RAFFREDDAMENTO
- GENERATORE DI CALORE AD ARIA CALDA (BREVETTO STA IMPIANTI)
- DISPOSITIVO "LOW INERTIA" PER INIZIO PRODUZIONE IMMEDIATO
- BRUCIATORE INDUSTRIALE A GAS DI TIPO MODULANTE O GASOLIO A PIÙ LIVELLI DI FIAMMA
- PARZIALIZZAZIONE ARIA DI PROCESSO
- PREDISPOSIZIONE PER GRUPPO SCAMBIATORE DI CALORE
- CONSOLLE CON ILLUMINATORE
- PROVINO CON SISTEMA DI PRELIEVO PNEUMATICO
- POMPA PER ACQUA CON SERBATOIO E BY-PASS DI SICUREZZA
- SISTEMA DI PRE-RAFFREDDAMENTO SU TAMBURO DI COTTURA
- SISTEMA DI PRE-RAFFREDDAMENTO SU VASCA
- SISTEMA ANTINCENDIO SU CICLONE-PELLICOLIERE
- CICLONE-PELLICOLIERE CON VALVOLA STELLARE MOTORIZZATA
- CICLONE PER VASCA E SPIETRATRICE
- VASCA DI RAFFREDDAMENTO AUTOPULENTE
- SCARICO SUPPLEMENTARE DI EMERGENZA PER VASCA
- SPIETRATRICE INTEGRATA
- SERVOCOMANDO DI REGOLAZIONE A DISTANZA DELLA SPIETRATRICE
- ISOLAMENTO FONO-ASSORBENTE INTERNO
- PROTEZIONE ANTINFORTUNISTICA TOTALE.



DOTAZIONI OPZIONALI

- SISTEMA DI TORREFAZIONE AUTOMATICO CARP ATTUATO TRAMITE PC E MONITOR.
- GENERATORE – SCAMBIATORE DI CALORE AD ARIA PULITA
- POST COMBUSTORE TERMICO O CATALITICO
- GRUPPO DI PRELIEVO ARIA ESTERNA "QUICK FRESH"
- CELLE DI PESATURA PER SPIETRATRICE
- COMPATTATORE PER PELLICOLE



STANDARD EQUIPMENT:

- ELECTRIC CONTROL BOARD WITH PLC + TOUCH SCREEN FOR FULL AUTOMATIC OR PARTIAL DRIVE.
- AUTOMATIC ROASTING PROCESS WITH RECORDING – STORAGE OF ROASTING PARAMETERS
- SYSTEM CONTROL THROUGH PLC + TOUCH SCREEN
- FITTINGS FOR PC
- ALARM SYSTEM BY BUZZER AND SIGNAL LAMP WITH DISPLAY ANOMALIES.
- PRE-HEATING SYSTEM FOR RAW COFFEE IN STAND-BY
- TEMPERATURE COFFEE CONTROL BOTH DURING ROASTING AND COOLING CYCLE.
- HOT AIR GENERATOR (STA IMPIANTI ' PATENTED SYSTEM)
- "LOW INERTIA" DEVICE FOR IMMEDIATE STARTING OF PRODUCTION
- INDUSTRIAL GAS BURNER TYPE MODULATING OR GASOL BURNER AT MULTI STAGES OF FLAME ACCORDING APPLICATION.
- PROCESS AIR ADMITTANCE CONTROL SYSTEM
- FITTINGS FOR CLEAN AIR BY AIR EXCHANGER
- CONTROL BOARD COMPLETE WITH LIGHTING DEVICE
- SCREENER WITH PNEUMATIC DRAWING
- WATER PUMP COMPLETE WITH TANK AND SAFETY BY PASS DEVICE
- PRE COOLING SYSTEM OVER ROASTING DRUM
- PRE COOLING SYSTEM CONNECTED TO THE COOLER
- FIRE PREVENTION SYSTEM LINKED TO THE CYCLONE-CHAFFS COLLECTOR.
- CYCLONE-CHAFFS COLLECTOR WITH DRIVEN STAR VALVE
- CYCLONE FOR COOLER AND DESTONER
- SELF CLEANING COOLING TANK
- ADDITIONAL EMERGENCY UNLOADING FOR COOLER
- INTEGRATED DESTONER
- SERVOCONTROL DEVICE FOR REMOTE ADJUSTMENT OF DESTONER
- SOUND PROOFING SYSTEM
- GLOBAL SAFETY PROTECTION

OPTIONAL EQUIPMENT

- COMPUTERIZED AUTOMATIC ROASTING PROCESS CARP MANAGED BY PC AND MONITOR.
- CLEAN AIR BY AIR GENERATOR-EXCHANGING SYSTEM
- POST COMBUSTOR TYPE THERMAL BURNER OR CATALYTIC
- EXTERNAL DRAWING AIR "QUICK FRESH) SYSTEM
- DESTONER WEIGHING CELLS
- CHAFFS COMPACTOR.