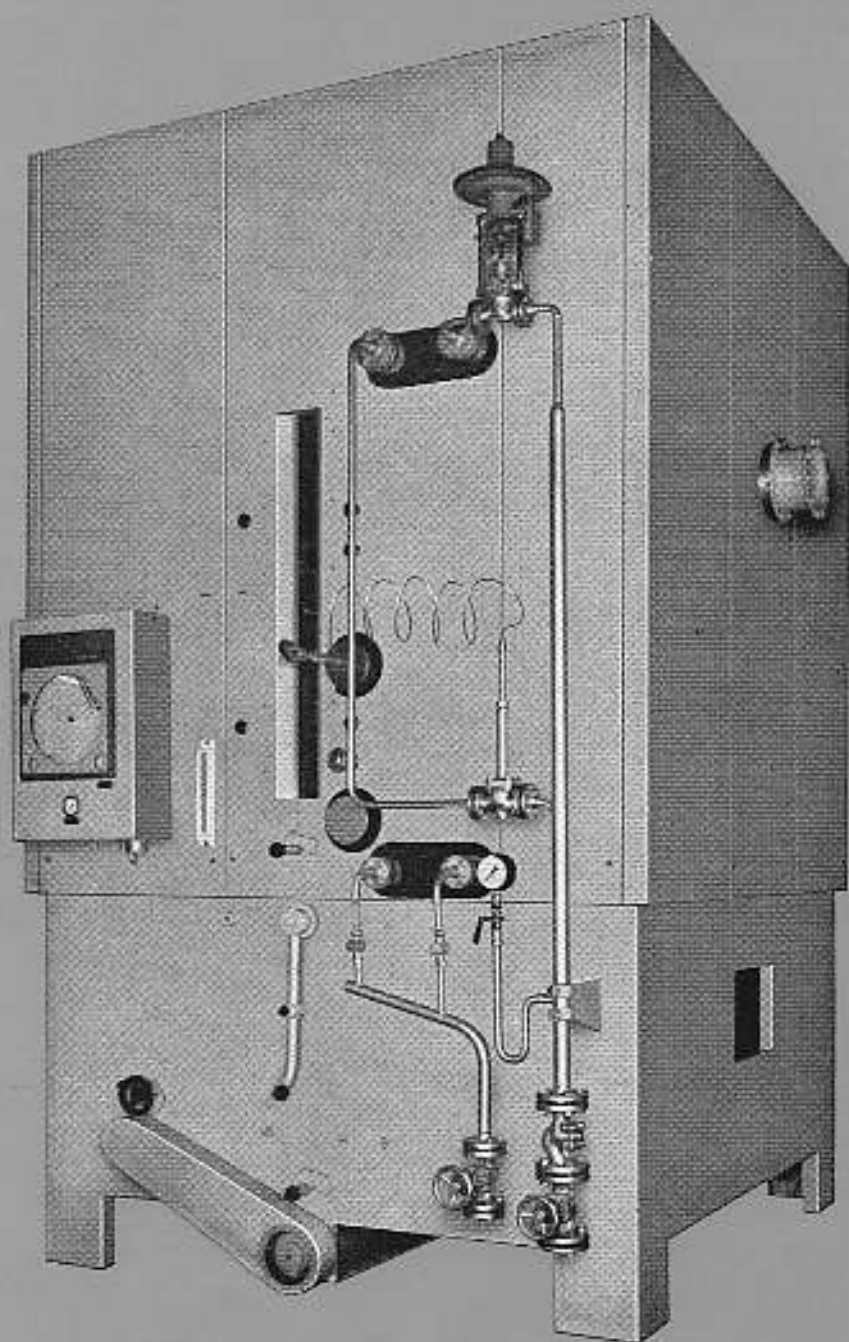


BÜHLER

**Machines pour
l'industrie du chocolat**

**Torréfacteur continu
Modèles STR**



Buhler Frères SA Ateliers de Construction Uzwil/Suisse

Torréfacteur continu

Modèles STR

Emplois

Notre torréfacteur, Type STR, à fonctionnement continu est conçu pour la torréfaction de fèves de cacao, grués, noisettes, amandes, coeurs d'arachides et arachides entières ainsi que pour le séchage des brisures de cacao alcalisées et des amandes blanchies.

Principe

La caractéristique la plus remarquable consiste en un système idéal de circulation d'air permettant une très bonne récupération de la chaleur, ce système travaille d'une façon extrêmement économique grâce à un apport minime d'air frais dans le circuit et à une excellente isolation.

Le produit torréfié traverse l'appareil de haut en bas dans un canal lisse. Les brisures et le dégagement de poussière sont ainsi évités dans une grande mesure. Dans la zone inférieure de ce canal, le produit est exposé à un fort courant d'air froid qui l'amène à peu près à la température ambiante. Cette zone de refroidissement est formée par des clapets avant chaque mise en service du torréfacteur; on empêche ainsi un remplissage prématuré de la zone de refroidissement et l'extraction d'un produit non torréfié, contrairement à ce qui peut se passer avec

d'autres torréfacteurs continus. Le degré de torréfaction peut être contrôlé à tout moment au moyen d'un dispositif de prélèvement d'échantillons.

Chauffage

L'exécution standard prévoit un chauffage à vapeur saturée de 7 à 9 atm. Nos machines sont montées sur demande, avec réchauffeurs d'air chauffés à huile ou à l'eau de 170 à 180° C. Ce mode de chauffage se caractérise par un réglage simple, un grand abaissement du surchauffage, à l'élimination du risque de brûlure.

Réglage

Le degré de torréfaction est déterminé par la température et l'humidité de l'air de torréfaction circulant et par la durée de l'opération. La température de l'air en circulation est maintenue constante au degré désiré grâce au réglage automatique. La durée de torréfaction s'obtient en modifiant simplement le réglage de l'appareil doseur, au bas du canal. L'humidité de l'air en circulation est adaptée à l'arôme désiré par un clapet de réglage incorporé. Une fois le réglage effectué, le torréfacteur travaille de façon entièrement automatique et donne un produit dont le degré de torréfaction est extrêmement régulier.

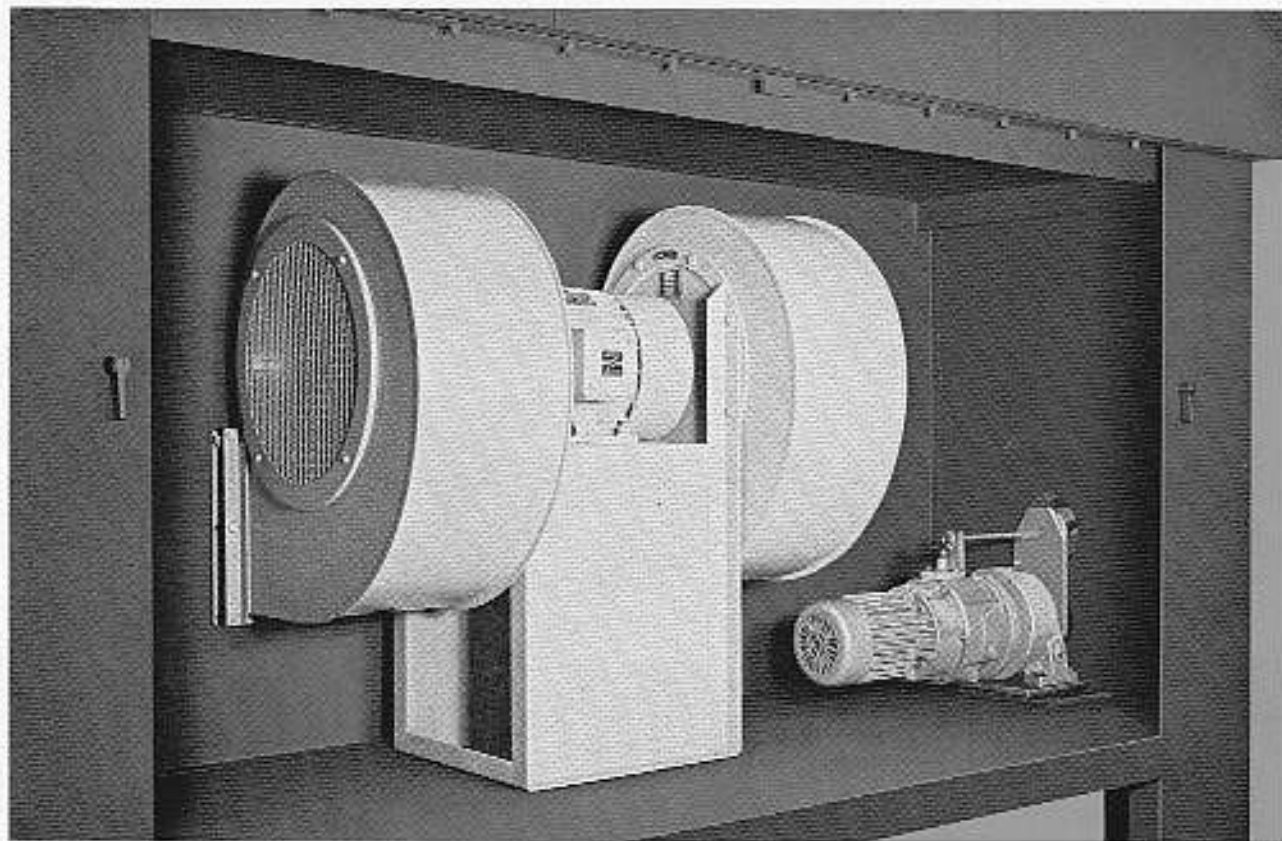
Extraction

Nos torréfacteurs sont livrés en série avec un cylindre extracteur, qui s'est avéré excellent pour les fèves de cacao, les grués, ainsi que pour les noisettes et les amandes destinées à la mouture.

Le cylindre extracteur est remplacé par une bande d'extraction pour les arachides entières, les amandes et les noisettes ne devant présenter aucune brisure. Celui-ci augmente la hauteur de la machine «B» de 300 mm.

Ventilateur pour le refroidissement intense du produit torréfié.

Variateur pour le réglage sans gradins du débit et donc de la durée de torréfaction.

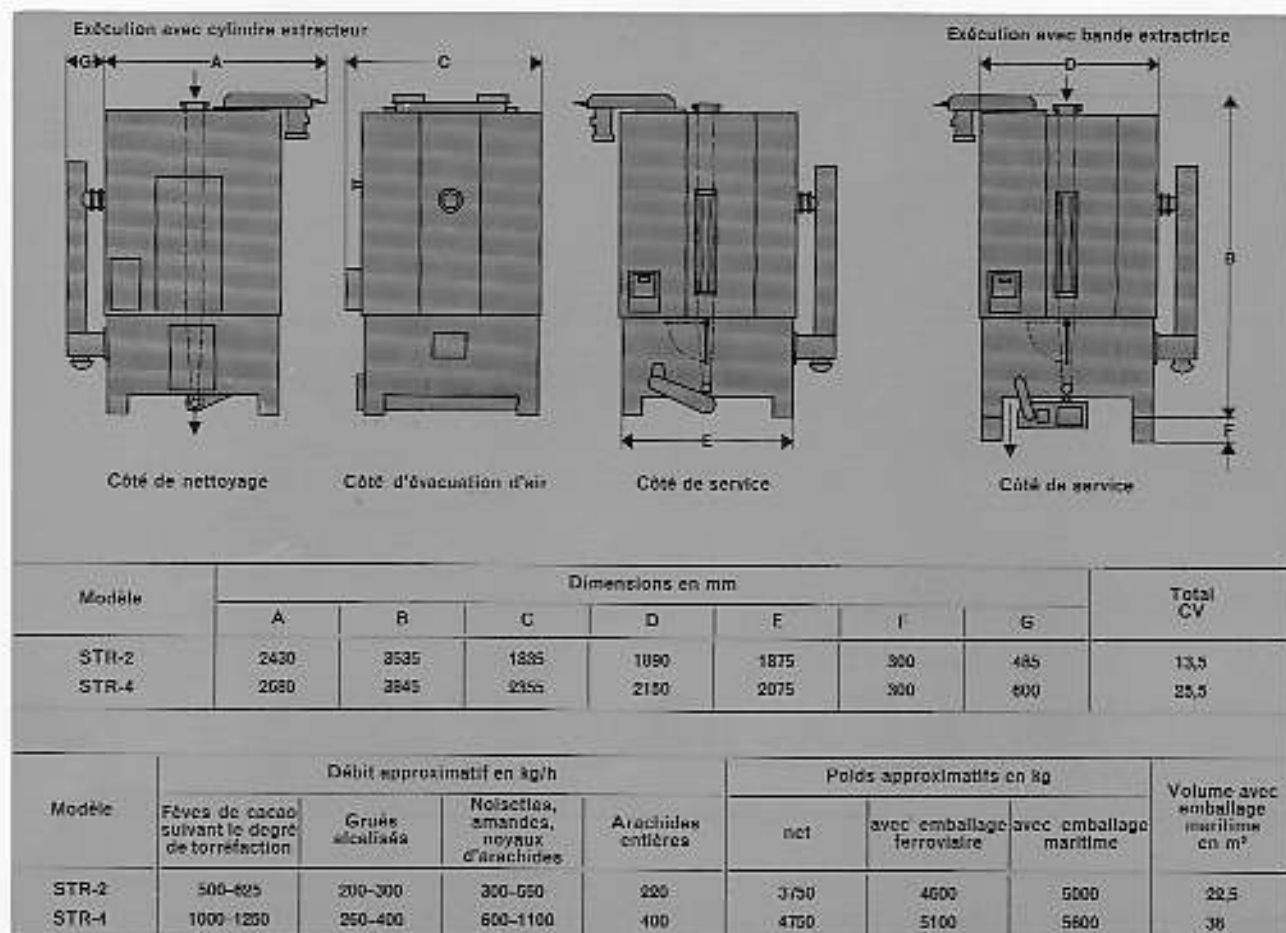
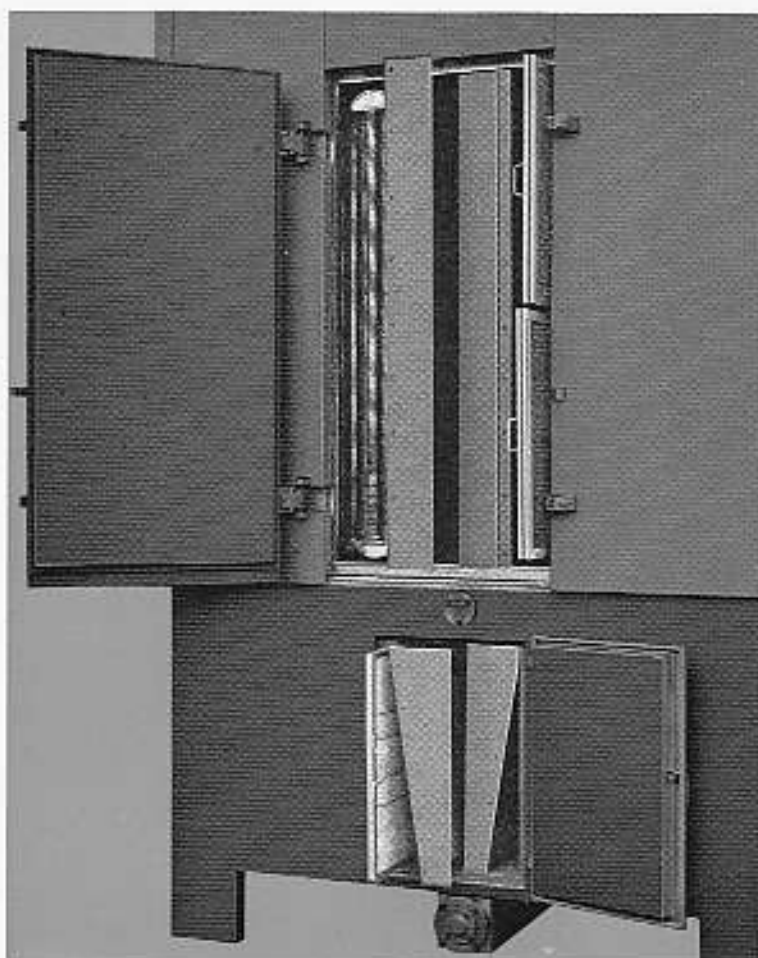


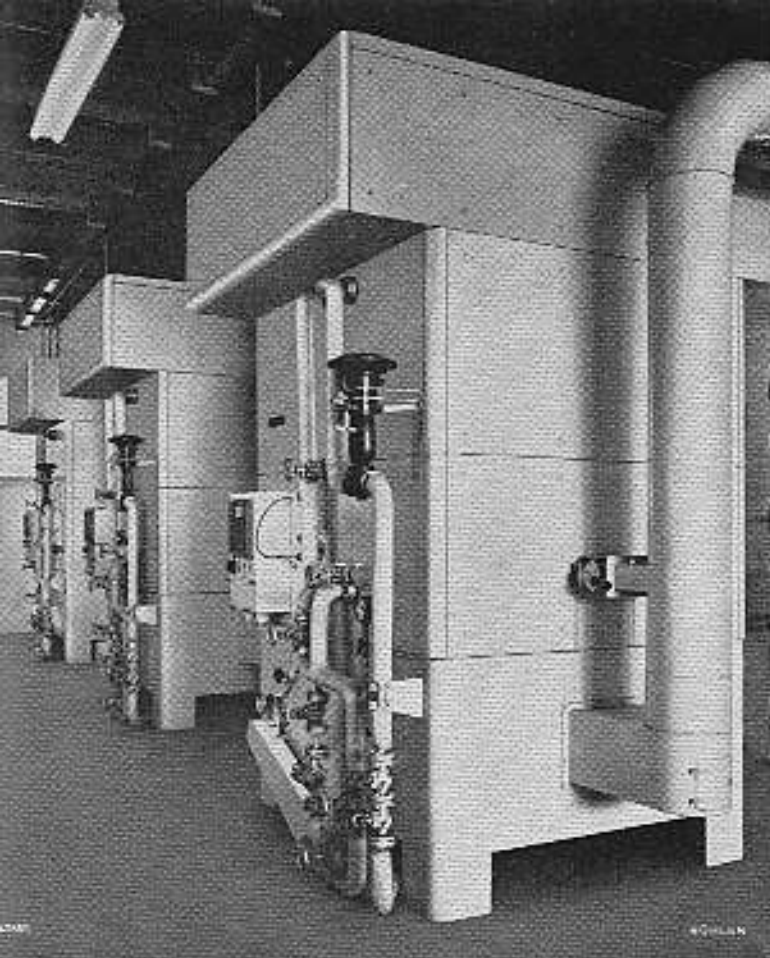
Corps de chauffe et filtre. Grâce à la bonne accessibilité, nettoyage facile des éléments filtrants amovibles.

Caractéristiques

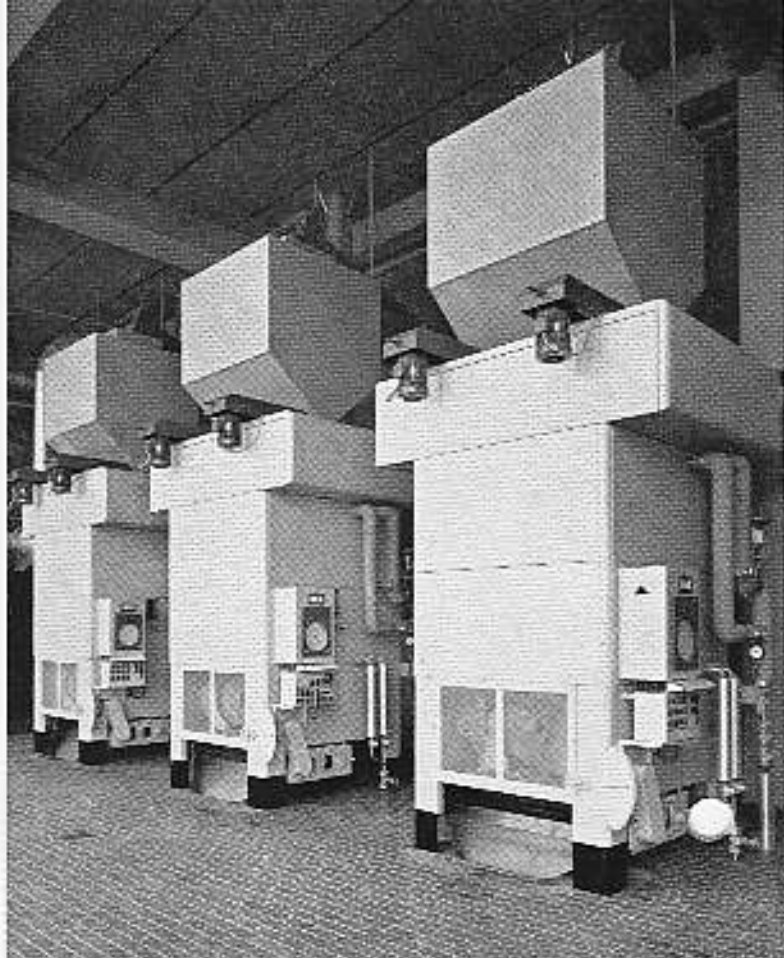
- Fonctionnement continu et entièrement automatique
- Torréfaction uniforme pendant toute la durée du fonctionnement
- Température constante de torréfaction par réglage automatique de la vapeur
- Degré de torréfaction réglable dans de larges limites (80° à 150° C)
- Influence sensible sur l'arôme de torréfaction par la régulation de l'humidité de l'air de torréfaction
- Excellent refroidissement du produit torréfié par ventilateur à air froid, séparé
- Grande économie de chaleur grâce au système de circulation d'air et à la bonne isolation
- Facilité de nettoyage des éléments filtrants amovibles
- L'air d'évacuation peut être conduit directement à l'air libre, sans être épuré dans un cyclone
- Aucun danger de brûlure sur la surface extérieure des noisettes
- Le produit torréfié est traité avec ménagement, les frottements sont donc limités, ce qui est important pour les arachides et également pour les fèves de cacao, donc la diffusion du beurre dans les coques est minime.

Les figures, dimensions et poids s'entendent sans engagement de notre part. Nous nous réservons en tout temps le droit de modifier nos constructions.

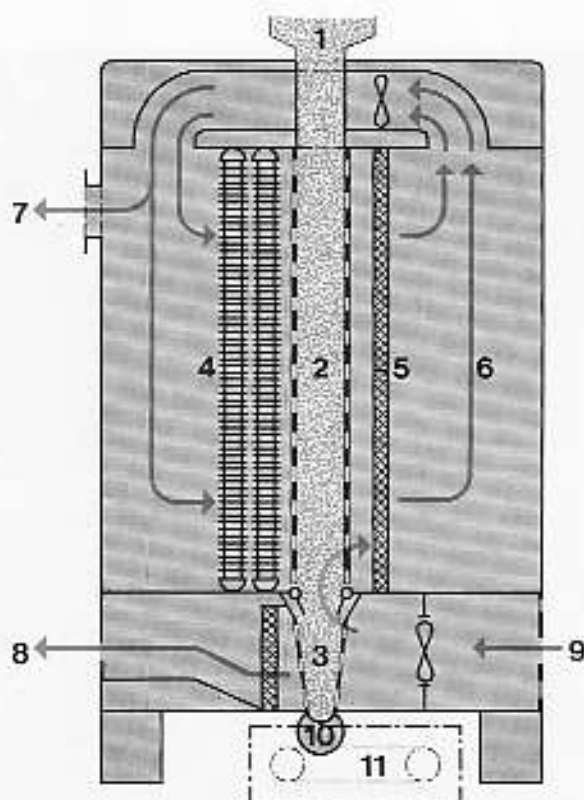




Installation pour la torréfaction des fèves de cacao; exécution standard du torréfacteur avec cylindre extracteur.



Installation pour la torréfaction d'arachides entières; exécution spéciale avec bande d'extraction et enregistrement des températures de torréfaction.



- 1 Trémie d'alimentation
- 2 Zone de torréfaction du canal
- 3 Zone de refroidissement du canal
- 4 Corps de chauffe
- 5 Filtre
- 6 Air en circulation
- 7 Air de torréfaction évacué
- 8 Air de refroidissement évacué
- 9 Entrée d'air de refroidissement
- 10 Cylindre extracteur ou
- 11 Bande d'extraction

BUHLER

BUHLER-MIAG

BUHLER FRÈRES SA, CH-9240 Uzwil/Suisse

Téléphone (073) 50 11 11, Télex 77 433 gbu ch

BUHLER-MIAG S.a.r.l., D-33 Braunschweig/Allemagne

Téléphone (073) 50 11 11, Télex 77 541 gbu ch