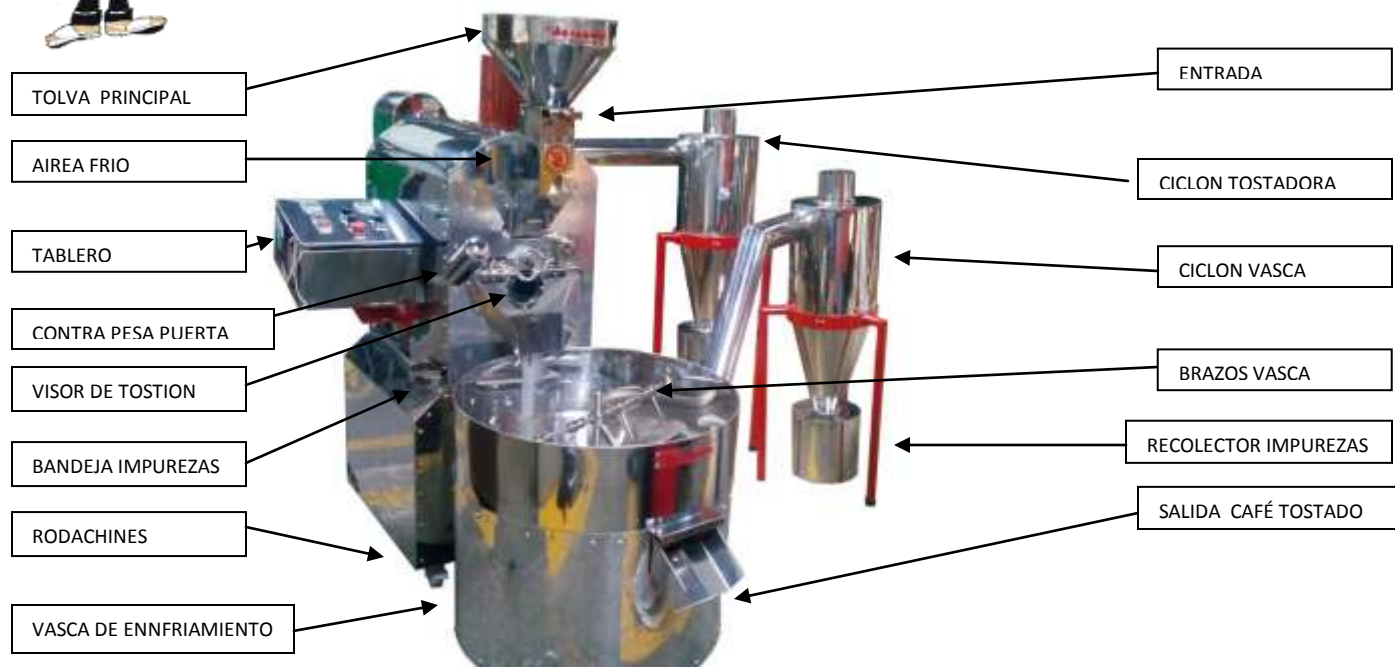




JOTAGALLO S.A.

MANUAL DE MANEJO Y CALIBRACIÓN TOSTADORA 12.5 KILOS



RECOMENDACIONES DE USO

Usted adquirió un equipo Jotagallo para tostión de café en almendra, que funciona con con gas propano o domiciliario como combustible para el proceso de tostión y energía eléctrica para la operación de los motores.

Los equipos de tostado Jotagallo manejan una exposición del grano de café a temperaturas altas por unos cortos periodos de tiempo en cilindros industriales metálicos circulares rotativos en los cuales usted podrá realizar procesos de tostión claros, medios o altos, tipo francés.

Tostadoras de carga manual con capacidades según el cuadro en kilogramos de café verde (esmeralda o trillado).

Equipos con quemadores a gas que nos permiten transferencia termal ó de calor, logrando un tostado homogéneo.

El proceso de tostado se realiza dentro del cilindro, el tiempo de tostión se calcula entre 15 y 18 minutos, para equipos de altas capacidades el tiempo es

mayor; éste tiempo puede aumentarse o disminuirse según el porcentaje de humedad o el tipo de tostión.

La fabricación con motores y ciclones independientes permite procesos continuos de tostado y enfriamiento, lo que genera aprovechamiento de calor, tiempo y combustible.

COMPONENTES

Equipos con dos ciclones para manejo de vapores y humos, ventana de inspección en vidrio refractario, para realizar inspecciones constantes y facilitar pruebas de taza o tiempos de tostado según requerimientos.

Termómetro digital para la masa de café que se está tostando y termómetro digital dentro del cilindro, que censa la temperatura ambiente del cilindro en el proceso de tostión, el cual se puede utilizar para configurar sus propias curvas de tostión.

El ciclón del cilindro nos ayuda a manejar la temperatura dentro del cilindro y nos ayuda a retirar impurezas y humedades que pueden generar en el proceso.

En la parte trasera del equipo encontramos un manubrio para operación manual que se utiliza en casos de emergencia por la caída del fluido eléctrico.

La vasca, aspiradora de alta capacidad permite una refrigeración homogénea, la recolección de partículas y película plateada.

MODO DE OPERACIÓN

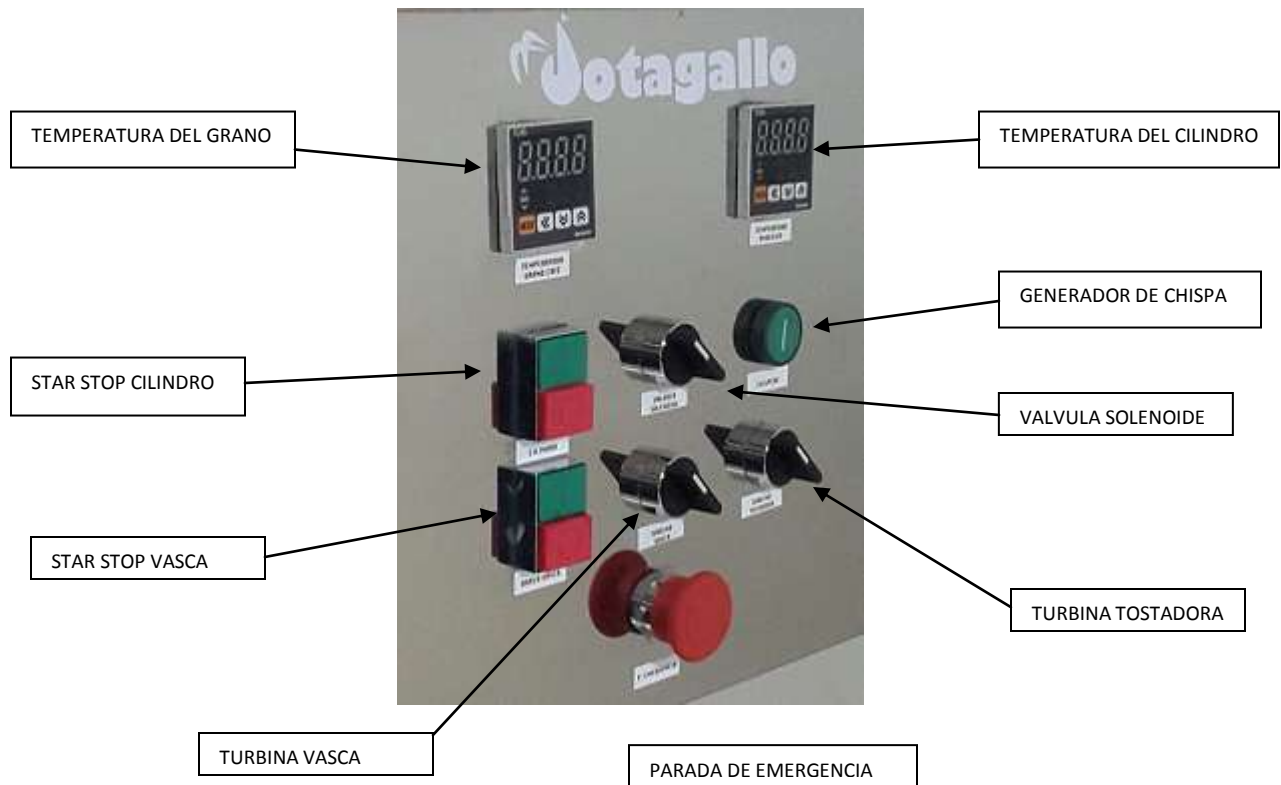
1. Instale cilindro de gas al regulador o desde el punto cero de gas domiciliario.
2. Abra lentamente la perilla del piloto de gas y genere chispa para que éste quede encendido.
3. Oprima el botón verde del cilindro para que éste inicie operación de precalentamiento del tambor de tostión.
4. Gire el selector de cierre y apertura de la válvula solenoide para permitir el paso de gas por las flautas.
5. Verifique el inicio en los controles de temperatura tanto la ambiental ubicada al interior del cilindro como el control en la temperatura del grano de café.

6. Según su experiencia abra la compuerta de entrada de grano esmeralda cuando el cilindro haya alcanzado la temperatura ideal de inicio de tuestión.
7. El tiempo de tuestión puede variar dependiendo del tipo de tuestión, humedad del grano o procesos especiales.
8. Según la calidad del grano y tipo de tuestión, la turbina de la tostadora se puede encender desde el inicio de carga del grano, a la mitad del tiempo o al final del proceso. Es importante tener presente que esta turbina además de entrar aire frío al tambor, retira las impurezas que hayan entrado con el grano o que se generen en cada bache.
9. Según la calidad del café dentro del tambor se puede llegar hasta el segundo crac teniendo que para una tuestión media podría darse en la vasca de enfriamiento.
10. El visor del cilindro nos permite observar el color de la tuestión, la temperatura del grano, el tiempo de tuestión y el color de los humos nos ayudan a determinar el punto de enfriamiento.
11. Oprima el botón verde del brazo de la vasca y gire el selector de la turbina de vasca, verifique que ambos queden encendidos.
12. Levante la contra pesa de la puerta para permitir la salida del grano tostado a la vasca de enfriamiento.
13. Si su proceso de tuestión continúa, llene nuevamente la tolva de la máquina, verifique la temperatura de inicio del grano y abra la compuerta de entrada del grano.
14. Si no tiene más café para tostar, gire la válvula solenoide para apagar las flautas luego cierre la perilla del piloto de gas, espere aproximadamente 15 minutos que el cilindro se enfríe para proceder con el apagado del mismo.

NOTAS IMPORTANTES

- Nunca apagar el cilindro cuando esté caliente.
- A diario retirar la bandeja recolectora de desechos del tambor.
- Encender el piloto antes de iniciar la operación.

TABLERO ELECTRICO



MANTENIMIENTO

Lubrique constantemente los rodamientos del cilindro, nunca deje el regulador sin ninguna protección, en procesos continuos de tosti3n se deben retirar cada dos d3as los recolectores de impurezas del Cilindro y de la vasca.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

REFERENCIA	3	7	12.5
BACHE / minuto	15 Normal	16 Normal	18 Normal
	17 Oscuro	19 Oscuro	25 Oscuro
CAPACIDAD / hora	12 Kilos	26 Kilos	42 Kilos
	10 Kilos	22 Kilos	30 Kilos
COMBUSTIBLE	GAS PROPANO O GAS NATU RAL		
CALOR	TRANSFERENCIA TERMAL		
Peso	90 Kg.	130 Kg.	160 Kg.
Voltaje	MONOFASICO		
Vascas	2		
Motores	2 Motores	3 Motores	3 Motores