

Hasta el momento las tostadoras convencionales no son capaces de tostar exactamente de la misma forma, lote tras lote, ya que su funcionamiento se ve alterado por factores externos cómo la temperatura del equipo, la humedad del producto introducido, la temperatura ambiente, la cantidad de producto a tostar, etc. Lo que hace que el producto final se vea alterado y su calidad no sea exactamente la misma. Esto obliga a estar constantemente regulando parámetros de la máquina para compensar estas diferencias inevitables.

Discaf ha resuelto éstos problemas con...

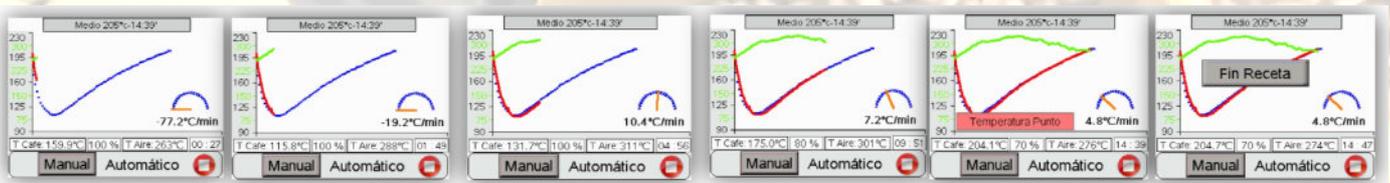
Nuestra nueva tecnología la tostadora lleva un control inteligente capaz de modificar su comportamiento interno de forma automática para adaptarse a cualquier curva de tueste que previamente tengamos almacenada independientemente de los factores anteriormente mencionados.

Una vez usted tenga su curva de tueste ideal la máquina la repetirá de forma automática una y otra vez obteniendo un producto final exactamente de la misma calidad, pudiendo así certificar su proceso de tueste.

En resumen:

- Usted podrá crear y grabar sus recetas de tueste ideales para su producto (la tostadora generará una curva de tueste para cada una de ellas que podrá visualizar en la pantalla táctil de la tostadora).
- Escogerá una receta y se podrá poner a trabajar, sin tener que preocuparse de modificar manualmente ningún parámetro ya sea porque la maquina esté fría, tenga más o menos producto que tostar, el producto tenga más o menos humedad, sea invierno o verano y cualquier otra variación posible.
- La tostadora generará una curva que copiará fielmente a la ya grabada, la cual siempre podrá ver en el fondo de la pantalla para tener la comparativa.
- Durante el proceso de tueste podrá visualizar y controlar la máquina desde su teléfono móvil, PC o Tablet.
- Este comportamiento inteligente supone un ahorro en los costes de producción, así como le permite certificar que el producto ha sido tostado debidamente.

Debajo mostramos un ejemplo del funcionamiento de la tostadora:



- La curva azul es la receta ideal guardada
- La curva roja es la receta que se genera en directo, aun habiendo cargado más producto y con grandes diferencias en la temperatura ambiente y la temperatura de la tostadora.
- La curva verde es la que se genera en directo dependiendo de la temperatura del aire caliente.
- El gradiente: se trata de la temperatura expresada en grados/minuto que se genera durante el proceso de tueste.

Como se puede ver claramente, la tostadora procesa el producto exactamente igual que la receta original por lo que podemos certificar que nuestro producto final es el correcto.

Enlace al vídeo del tueste en automático:

<https://www.youtube.com/watch?v=OcWsYdEo-fQ>