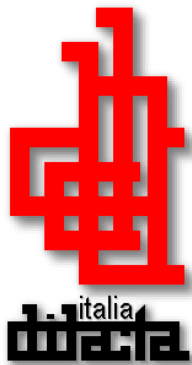


Didacta Italia

Tecnologie Alimentari

FTC09

Linea Lavorazione Caffè



ISO9001:2000

Didacta Italia Srl - Strada del Cascinotto, 139/30 - 10156 Torino
Tel. (011) 273.17.08 273.18.23 - Fax (011) 273.30.88
e-mail: info@didacta.it – <http://www.didacta.it>

Introduzione

Il settore agro-alimentare è caratterizzato da un forte impiego di tecnologie avanzate; conseguentemente le figure professionali devono essere connotate da conoscenze ed abilità distribuite su un più largo spettro ed arricchite di adeguati strumenti.

La Didacta Italia ha inteso inserirsi nel settore didattico con la realizzazione di una serie di impianti pilota modulari, con tecnologia industriale moderna.

Gli Impianti Pilota, pur utilizzando piccole quantità di prodotto (8/10 kg per ciclo), riproducono le operazioni di trasformazione industriale.

Il progetto che Vi proponiamo prevede la costituzione di:

- **FTC09 Linea Lavorazione Caffè Verde**

La linea si suddivide in tre moduli a funzionamento autonomo, ma che associati riproducono una completa linea di lavorazione.

Modulo 1 Trattamento Caffè Verde

In questa fase, partendo dal prodotto grezzo, si sviluppa il trattamento tostatura e stoccaggio del prodotto.

Modulo 2 Confezionamento

Il semilavorato dopo la stabilizzazione, che avviene nella zona di stoccaggio, è pronto per una successiva fase di trasformazione.

Il modulo 2 prevede la macinazione, il dosaggio con pesatura e il confezionamento finale in buste termosaldate.

Modulo 3 Preparazione Bevande di Prova

Questo modulo è attrezzato con differenti macchine per la preparazione di bevande con metodi differenti creando in questo modo un panorama sui vari prodotti consumati in aree geografiche diverse.

Modificando i parametri operativi di lavorazione, si può ottimizzare il prodotto finale mantenendo inalterate le qualità organolettiche e rispondendo appieno alle tendenze dei consumatori.

FTC09 Linea Lavorazione Caffè

CONFIGURAZIONE

Modulo 1 Trattamento Caffè Verde

TA413D	Tostatore ad Aria Calda
TA414D	Impianto Bruciacfumi
TA415D	Gruppo Trasferimento Caffè Tostato
TA416D	Batteria di Silos per Caffè Tostato

Modulo 2 Confezionamento

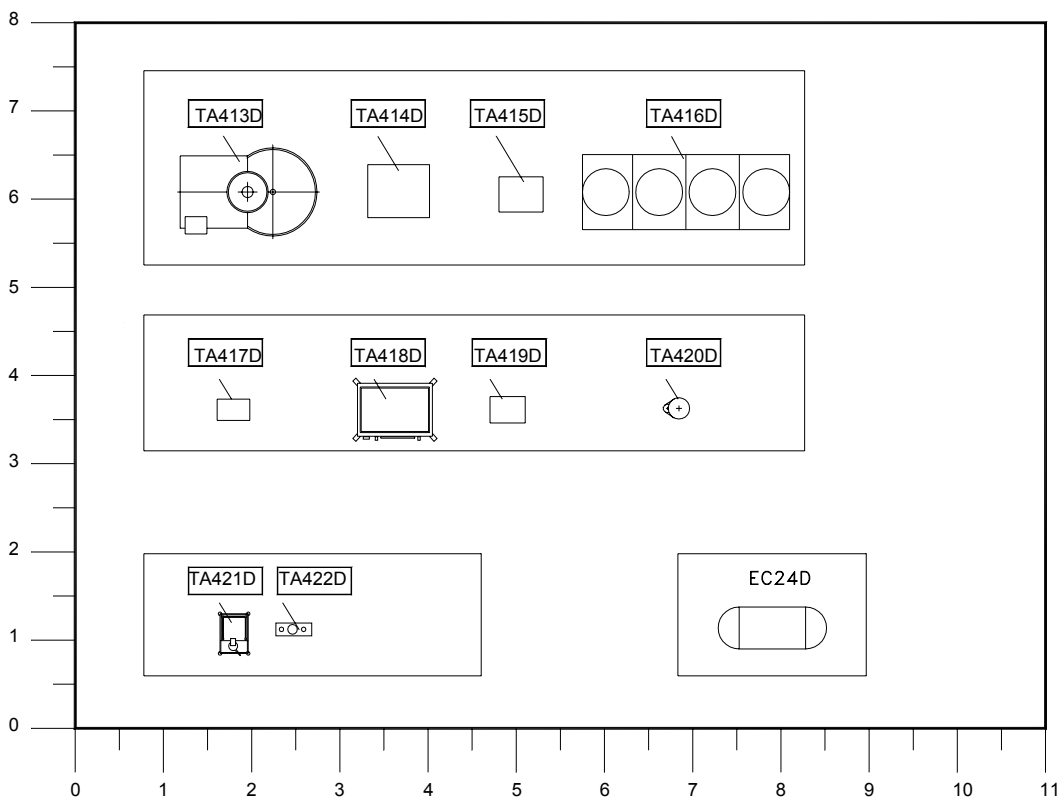
TA417D	Macinacaffè Industriale
TA418D	Pesatrice Dosatrice
TA419D	Termosaldatrice per Buste

Modulo 3 Preparazione Bevande di Prova

TA420D	Macina Dosatore Caffè
TA421D	Macchina Professionale per Caffè Espresso
TA422D	Macchina per Caffè Sistema Percolato

Accessorio

EC24D	Elettrocompressore con serbatoio da 24 litri
-------	--



SN	DENOMINAZIONE	Q	CODICE	DISEGNO
LIVRO	DATA 31/10/06	LINEA LAVORAZIONE CAFFE'	DIDACTA	
			ITALIA	
DISE. ELD	SCALA	COFFE PROCESSING LINE	CODICE	DISEGNO
		LINEA ELABORACION CAFE' VERDE	DISEGNI\LAYOUT	
		LIGNE DE TRANSFORMATION DU CAFE' VERT	FILE 2_2006_F1c09	