



El café es un estilo de vida, tostar es más...

PANEL TÁCTIL

Tueste De Café Perfil



Fácil de usar



Magnífico tueste con cinco

Asa lo mejor con la punta de tus dedos!..

Tooper Touch Panel te ayudará a obtener el tueste homogéneo perfecto en todo momento. Te llevará a crear los aromas perfectos con su sistema de aviso y su nueva tecnología de cinco puntos.

Puede encontrar el sistema de tostado manual y de perfil dentro de la panel táctil. Si vas a hacer un nuevo lote de tueste con un nuevo café, tendrás que tostarlo manualmente y guardar el perfil. Entonces, después de guardar el perfil, puede elegir el perfil que guardó y tostar exactamente el mismo lote nuevamente

Dado que nuestro sistema de perfil está diseñado con los equipos de la industria, no tendrá virus ni problemas de registro de actualizaciones del sistema. Con capacidad para guardar 12 diferencias, puede asar su usua sin tener que ingresar nuevos datos.

Tooper Touch Panel tiene todos los certificados internacionales CE, UL, CQC para que pueda estar seguro sin enfrentar ningún problema.



QUÉ ES UN PERFIL Y TOSTADO DE CINCO PUNTOS ¿TECNOLOGÍA?



El tueste de perfil es un estilo de tueste medido y controlado que personaliza cada lote de café, lo que permite resultados de tueste y sabor sostenibles y repetibles.

Cada origen de café tiene un perfil que buscamos, que consiste en un cierto conjunto de características, un equilibrio de ácidos y azúcares, reacciones químicas.

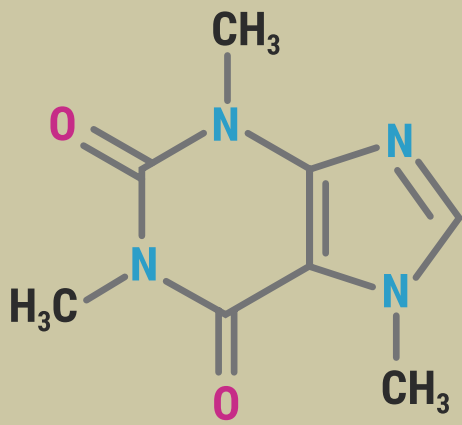
Para obtener los sabores que queremos del café, comenzamos con lo que ya se sabe sobre el café y con una idea de qué cualidades gustativas queremos lograr en el café. Si obtenemos un sabor muy ácido de un origen de café que se supone que es muy equilibrado, significa que estamos haciendo algo mal. Por lo tanto, no tiene sentido guardar este perfil incorrecto. Tenemos que apuntar a un sabor equilibrado. Una vez que se logra el sabor correcto a través de la correcta

En el tueste de perfiles, todo se grafica, mide y personaliza para que pueda procesarse una y otra vez.

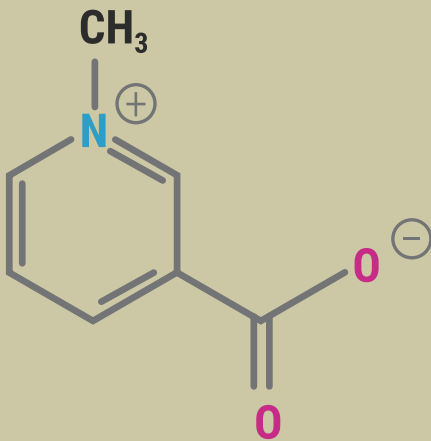
Los cinco puntos son los cinco pasos más importantes en el proceso de tueste. En el pasado, la temperatura siempre se midió cada 30 segundos y se esperaba que fuera la misma que la del lote anterior. Pero hay un problema con esta idea. La temperatura que cambia durante el día afecta el perfil. Y esto hace que la consistencia del perfil de sabor sea realmente difícil. Con la tecnología de cinco puntos, solo se espera que estos cinco puntos estén en el misma temperatura. Y así se suministra la consistencia del sabor.



QUÉ ES UN PERFIL Y TOSTADO DE CINCO PUNTOS ¿TECNOLOGÍA?



Caffeine (C₈H₁₀N₄O₂)



Trigonelline (C₇H₈NO₂)

PUNTO DE SALIDA: Es la temperatura deseada de tu máquina y es donde puedes “caer” tu café verde.

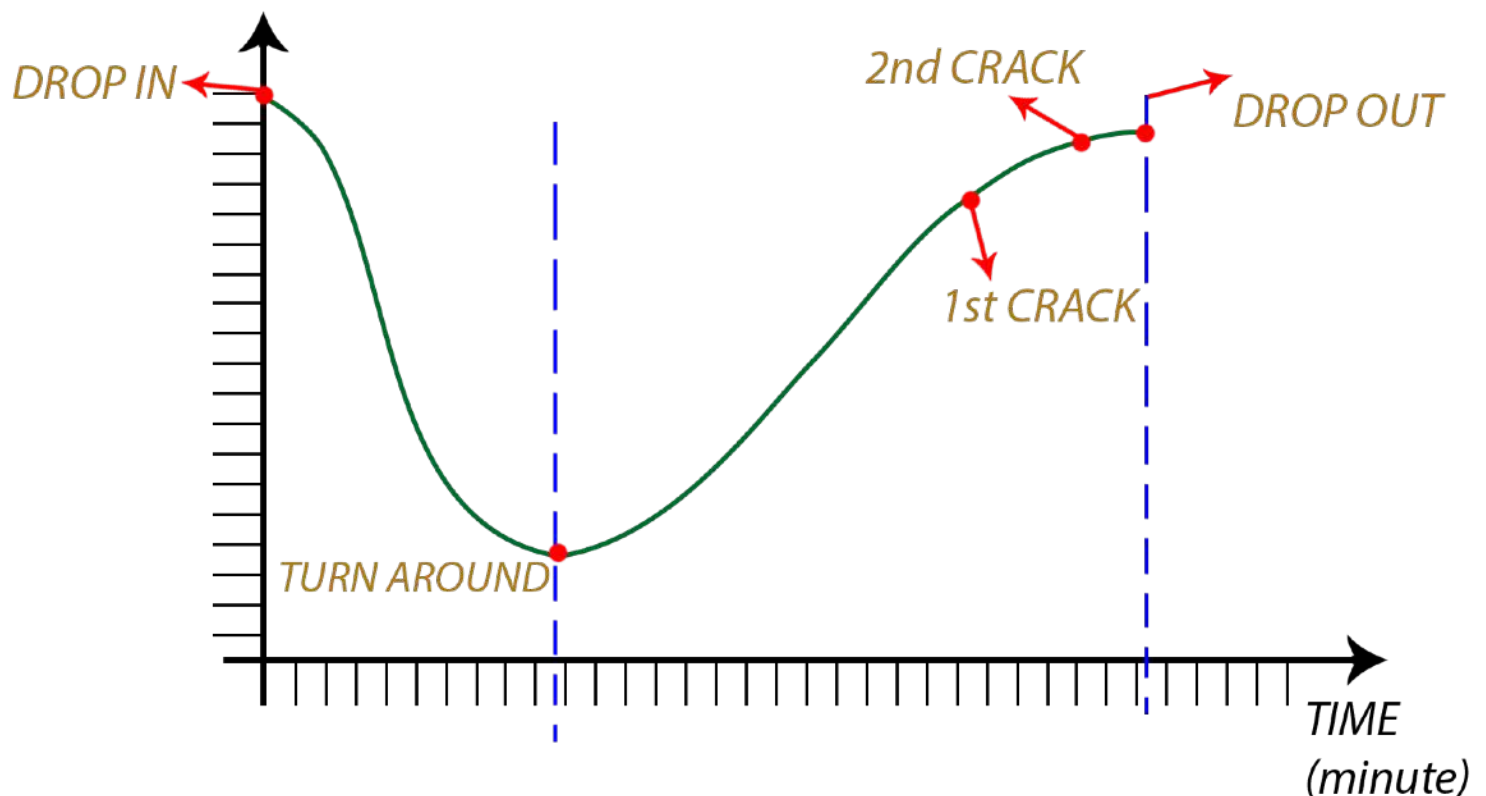
PUNTO DE VUELTA: En la primera fase del proceso de tueste, la temperatura disminuye. El “punto de giro” es el punto donde la disminución se detiene y la temperatura aumenta en una unidad. Este punto también es donde finaliza el proceso de tueste.

1ª GRIETA: Primer punto de craqueo del café tostado. Este punto se debe notar escuchando el tambor y oyendo el “primer chasquido”.

2ª CRACK: Después del primer chasquido, el sonido se detiene por un momento y luego comienza otro sonido de crujido. Esto se llama el “2do crujido”. Esto significa que el grano de café se agrieta por segunda vez.

PUNTO DE SALIDA: Es el punto donde tu café alcanza el color deseado y es donde “sueitas” tu café. La temperatura del momento en que usted abre la puerta del tambor debe tenerse en cuenta.

TEMPERATURE (°C)



TKMSX 20 CAFÉ ASADO MÁQUINA



BRASILIA-RIO MINAS TOSTADO DE MUESTRA RECETA

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
								<p>tueste más ligero 10 minutos - 180-190 °C (356-374 °F) Acidez alta, sabor bajo, color marrón claro</p> <p>asado de canela 10,5 minutos - 180-190 °C (356-374 °F) Acidez parcial, café turco/americano, color canela</p> <p>Tueste medio 11 minutos - 180-190 °C (356-374 °F) Acidez, sabor intenso, café americano, color de refrigerio</p> <p>Tueste alto - Oscuro claro 11,5 minutos - 180-190 °C (356-374 °F) Acidez, sabe más fuerte que amargo</p> <p>City Roast - Medio medio 12 minutos - 180-190 °C (356-374 °F) Sabor regular (sabor óptimo tipo New York)</p> <p>Asado completo de la ciudad - Medio oscuro 12,5 minutos - 180-190 °C (356-374 °F) Mayor acidez que el té amargo, frío, etc.</p> <p>Asado Francés - Oscuro 13 minutos - 180-190 °C (356-374 °F) Fuerte amargor, rico y sabor único, café europeo tipo francés, café helado</p>							

Arriba puede encontrar una tabla para diferentes granos de café en diferentes resultados de color tostado de todo el mundo en diferentes orígenes.

También tenga en cuenta que todavía hay muchos colores diferentes disponibles en los resultados de tueste entre dos rangos de colores diferentes en la tabla a continuación.

Atención: Solo el color número 1 es grano de café crudo sin tostar. Todos los demás números especificados se muestran como granos de café tostados en diferentes colores.



Con nuestra experiencia de más de medio siglo y conocimiento del tostado del café y molienda en 132 países en los 5 continentes, siguiendo a las de Canadá, Taiwán y China, llevamos la primera escuela de café de Turquía, Medio Oriente y África con educación oficial SCAE al uso de baristas, profesionales del café y todos los que ponen su corazón en el café.

Cuando compra una máquina tostadora Toper, tiene derecho tener un curso gratuito sobre "Fundamentos del Tueste" que será impartidos por nuestros entrenadores autorizados de SCA.



Lo que ganarás si prefieres Toper productos?



Happy Toper Amigos en 142
Los países



Inspección de espacio opcional y
oportunidad de instalación



Formación detallada con SCA
instructores certificados



7 certificados de productos y gestión de
calidad diferentes en todo el mundo
(ISO 9001: 2015, UL, KGS, CE...)



Crecimiento efectivo en el
mercado con 67 años de
experiencia y capacitación
oportunidades



Posibilidad de diseño personalizado
y producción

PARA MAS FOTOS Y DETALLES

[FACEBOOKALBUMES](#)

[TÓPERAWEBSITE](#)

[TÓPERACDESCUENTOACADEMIA](#)

PANEL TÁCTIL

PERFIL DE TOSTADO DE CAFÉ

CATÁLOGO DE ESPECIFICACIONES



+ 90 232 2540121
+ 90 232 2372127



info@tooper.com



www.tooper.com

Takip Etmek İçin Tıklatın



[TOPERNK](#)



[TOPERROASTERS](#)



[TOPERCOFFEEROASTERS](#)



[TOPER CAFÉ](#)