

SOLO CAFE DE CALIDAD S de RL de CV es una empresa que se ha preocupado por una mejora continua en la fabricación de equipos para usarse desde la primera, hasta la última etapa en el procesamiento de café, que es la torrefacción. La experiencia que hemos adquirido nos compromete a esforzarnos para ofrecer una línea de productos en la que usted pueda confiar y sentirse satisfecho al adquirir cualquiera de ellos.

El empaqueo del café es una parte fundamental del proceso de torrefacción, si queremos garantizar su calidad. Se reconoce como una parte muy importante que dentro del concepto calidad se consideran las características de aroma y sabor del "tostado fresco" esto es que las características del grano recién tostado no sufren añejamiento, enmohecimiento o arranciamiento, como producto del contacto del café con la atmósfera.

Al tostar el grano de café se incrementa el volumen del mismo y se disminuye su peso, esto como producto de la pérdida de humedad y aceites aromáticos. También se genera la mezcla de esencias dentro del grano que entre otras cosas produce gas Bióxido de Carbono el cual se desprende del grano incluso durante unos 30 días luego de ser tostado, y aun si es molido. Esta emanación de gases provoca la ruptura de recipientes (infla las bolsas y las latas) permitiendo cuando estallan, el contacto del café con la atmósfera.

El Oxígeno de la atmósfera será el agente que provoque la biodegeneración del café.

No existe una forma económica de envasar el café sin riesgo de que el mismo empaque facilite la contaminación del producto, pero se debe tratar a toda costa de proteger la calidad con un empaque hermético.

La bolsa de material plastificado o metalizado tiene características adecuadas, y si tiene válvula desgasificadora de una vía (sale pero no entra) estará mejor preparada para proteger el producto.

El sellado de la bolsa metalizada debe hacerse procurando que al interior de la bolsa solo quede café, con la mínima cantidad de aire, y el cierre hermético.

La selladora de bolsas puede mantener el calor de sus mordazas de cierre aun cuando se trabaje un alto número de unidades, de hecho tiene la posibilidad de graduar la temperatura de las mordazas, por si se desea utilizar materiales que requieran otras temperaturas diferentes.

Las mordazas tienen un maquinado acanalado con la profundidad suficiente para sellar herméticamente bolsas en un ancho de 2 cm hasta por 25 cm de longitud, con la posibilidad de incrementar esta dimensión.

Las dimensiones de la selladora son 0.34 x 0.35 x 1.15 m con peso neto de 39.30 Kg. Nuestras selladoras de bolsas de pedal de calor continuo están ensambladas en su totalidad, por lo que usted únicamente requiere de una conexión eléctrica casera (110 volts) para poder poner a trabajar su unidad.

- Las selladoras se entregan sin empaque, salvo en el caso que se deban enviar por paquetería.

