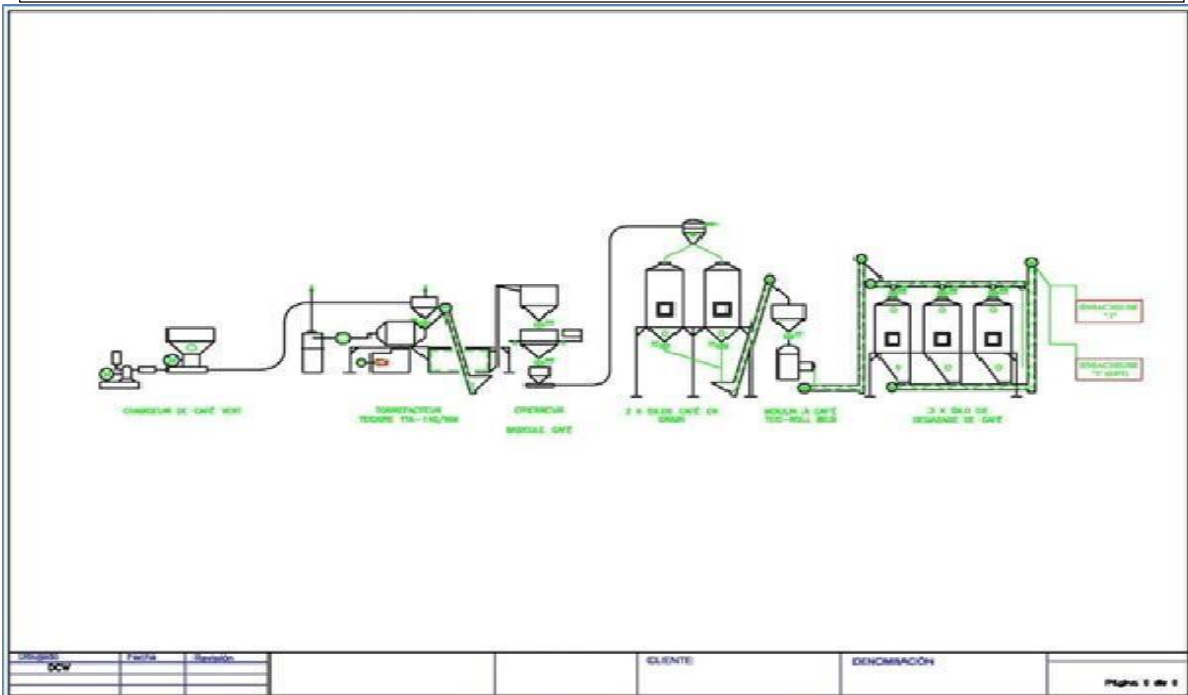


USINE COMPLÈTE DE TORRÉFACTION DE CAFÉ POUR CAFÉ NATUREL ET  
TORREFACTO (CARAMÉLISÉ)  
CAP. HORAIRE JUSQU'À 300 KG/H

fabriquant – EUROPE, S.L.



RÉFÉRENCE OFFRE: Codin03.docx

Votre référence: Votre appel téléphonique du 14 Aout 2018  
Notre référence: DC

SARL CODIN  
Att. M. GHECHAM Abdelali  
Reghaia  
ALGÉRIE  
via E-Mail à: [ghecham@codin-consulting.com](mailto:ghecham@codin-consulting.com)

## A.00 – TRANSPORT DE CAFÉVERT

A.01 – UN TRANSPORT JUSQU'À 1 TORREFACTEUR: Transport de café jusqu'à 1 torréfacteur qui provient de la bascule. Débit : 3.000 kg/h. Éléments inclus :

- Ventilateur 7,5 CV.
- Conduites en fer Ø96/100 avec des brides, des supports, etc.

## B.00-TORRÉFACTEUR AUTOMATIQUE POUR CAFÉ NATUREL ET TORREFACTO « TECAIRE TTA-140/NM »

Obtention de café naturel ou bien café torréfié avec du sucre (café torrefacto).

CAPACITES: 140 kg./cycle de café vert, plus le pourcentage de sucre à déterminer.

### CARACTÉRISTIQUES TORRÉFACTION

CAPACITE: 140 kg de café torrefacto chaque 20/30 minutes en travail continu.

### PUISSANCE MOTEURS :

Moteur principal	3 CV
Moteur ventilateur torréfacteur	2 CV
Moteur élévateur vis-sans-fin	1,5 CV
Moteur ventilateur refroidisseur	7,5 CV
Moteur refroidisseur torrefacto	1,5 CV
Pompe, brûleur, vibreur et transport	3 CV

TEMPS DE CYCLE: cycle complet 20/22 minutes.

PUISSANCE CALORIFIQUE: 350.000 kcal/h.

AIR COMPRIME: Approx. 4 m<sup>3</sup>/h à 4 kg/cm<sup>2</sup> de pression.

### TORRÉFACTEUR DE BASE TTA-140

- Corps de torréfacteur calorifugé.
- Moto- réducteur.
- Foyer complet avec matériaux réfractaires et isolants.
- Trémie de chargement du café vert.
- Panneau électrique.
- Ordinateur- programmeur industriel SIEMENS.
- Structure métallique, supports et échelle d'accès aux plates-formes.
- Brûleur automatique.
- Groupe de pré- refroidissement par vaporisation d'eau en phase d'opération.
- Élévateur - Doseur de sucre.
- Refroidisseur pour café torrefacto.

## FORME OPÉRATIONNELLE DE LA TORRÉFACTION DU TORREFACTO :

La torréfaction est composée de 4 phases automatiques.

- Pré- torréfaction (torréfaction café naturel).
- Addition de sucre granulé.
- Torréfaction du café avec le sucre.
- Refroidissement.

## COMPOSITION DU TORRÉFACTEUR TTA-140 :

### B.01 - STRUCTURE METALLIQUE

Elle permet l'accès à toutes les parties de la machine.

- Structure démontable (écrous).
- Échelle d'accès avec protection opérateur.

### B.02 - CYLINDRE GIRATOIRE DE TORREFACTION

- Spécialement conçu pour la torréfaction de mélange café-sucre.
- Capacité pour 140 kg. de café vert plus jusqu'à % de sucre à déterminer.
- Système de régulation de torréfaction pour obtenir un produit café-sucre uniforme et homogène.
- Déchargement par basculement du cylindre.
- Carcasse - Cylindre calorifugé.
- Entraînement par moto- réducteur de 4 CV.
- Porte giratoire.
- Pulvérisateur d'eau.
- Système de contrôle des températures du produit et de l'air ambiant de Torréfaction.

### B.03 - ENSEMBLE FOYER - BRULEUR

- Brûleur à trois intensités.
- Puissance calorifique maximale de 400.000 kcal/h
- Foyer construit en ciment réfractaire incluant des matériaux isolants.
- Isolant thermique situé entre la partie réfractaire et la surface extérieure.
- Registres actionnés par cylindres pneumatiques avec deux ou trois positions réglables.
- Contrôleurs des températures avec système de sécurité.



SARL CODIN

#### B.04 - CHARGEUR DU SUCRE

Ensemble trémie - Doseur pour l'incorporation du sucre pendant le cycle de torréfaction.

- Trémie d'une capacité pour 200 kg. de sucre granulé.
- Extraction par vis-sans-fin.
- Fonctionnement par moto- réducteur de 3 CV.
- Construction en acierinoxydable.

#### B.05 - REFROIDISSEUR POUR CAFETORREFACTO

- Capacité pour 140kg.
- Cylindre giratoire animées par un moto- réducteur de 1,5 CV.
- Traitement "anti- adhérent".
- Débits d'air réglables.

#### B.06 - COMMANDE ELECTRIQUE

- PLC demarque SIEMENS SIMATIC S-7.
- Ecran tactile àcouleur SIEMENS TOUCH.
- L'automatisation contrôle la totalité des opérations électriques et commande l'automatisation du chargement, de l'épierreur, du suivi des températures et des niveaux en produits.
- Elle régit les interconnexions des différents modules et ensembles.
- Elle est connectée à toutes les jauges de température, ainsi qu'à tous les accessoires nécessaires pour assumer l'automatisation complète du cycle de torréfaction.



TORREFACTEUR POUR CAFÉ FABRIQUANT DE MACHINE TTA-140/MN

## C.00 - INSTALLATION POUR L'ENSILAGE DU CAFÉ TORRÉFIÉ

Il s'agit : Bascule digitale de contrôle de pertes et transport jusqu'à 1 silo de fonctionnement totalement automatique. Panneau électrique pour le contrôle de toute l'opération.

*Éléments inclus :*

C.01 - 1 BASCULE DE CONTROLE DE PERTES: Bascule placée après la sortie de l'épierreur. L'information du pesage est contrôlée par le PLC. Avec l'information du pesage du café vert avant la torréfaction, on peut apprécier les pertes pendant le cycle de torréfaction. Caractéristiques:

- Trémie de chargement cap : 150 kg
- Utilisation de capteurs de charge de composition électronique.
- Lecture du pesage jusqu'au panneau électrique et transmission de l'information au PLC.

C.02 - 1 TRANSPORT AU SILO DE CAFE TORREFIE EN GRAIN: Transport pour café torréfié depuis la bascule de contrôle de pertes jusqu'à l'ensilage du café torréfié. Caractéristiques :

- Transport pneumatique.
- Transport exclusif de café torréfié.
- Opération automatique en concordance avec la bascule de pertes.

C.03 - 2 SILOS POUR CAFE TORREFIE EN GRAIN: Caractéristiques :

- Construction totalement métallique.
- Rampes de distribution à l'intérieur des silos.
- Niveaux de capacité d'ensilage maxime et minime.
- Vanne de déchargement de fonctionnement électro-pneumatique.
- Système automatique de chargement et déchargement.
- Capacité 3.000 kg capacité total.



SARL CODIN

C.04 - 1 TRANSPORT À VIS SANS FIN POUR LE MOULIN: Transport de café en grain jusqu'au moulin à cylindres :

- Transport à vis sans fin incliné.
- Transport exclusif de café torréfié.
- Opération automatique en concordance avec le fonctionnement du moulin.

C.05 - MOULIN À CYLINDRES FABRIQUANT DE MACHINE TEC-ROLL 803i: Moulin à cylindres de fonctionnement hydraulique à 3 étages, destiné à la mouluration de café caramélisé et pour le conditionnement sous vide. Incluant :

- Moulin industriel de marche continue.
- Construction compacte et fermée.
- Alimentation du produit par un système de dosage avec formation d'un rideau de descente en distribution forcée.
- 3 étages (position verticale) de mouture avec des systèmes différents et indépendants qui marchent ensemble utilisant le circuit d'huile.
- Régulation très précise et constante des cylindres de mouture.
- Marche silencieuse.
- Mouture uniforme du café naturel et torréfacto.
- Mouture d'ajustement millimétrique et sans produire de la poussière.
- Réfrigération des cylindres par eau réfrigérée en circuit fermé en contact avec un groupe de refroidissement indépendant.
- Panneau électrique pour le commandement centralisé.

C.06 - 1 PANNEAU ELECTRIQUE : éléments inclus :

- Opération totalement automatique.
- Contrôle des pesages (bascule après épierreur + mélangeur)
- Contrôle d'existence de café dans le silo.
- Messages d'alarme.
- Ordinateur industriel SIEMENS SIMATIC S7.
- Panel de contrôle SIEMENS TOUCH.
- Ouvertures électriques et pneumatiques.
- Rapport des incidences.





BASCULE DE PERTES+ SILO DE CAFÉ EN GRAIN + MOÛLIN À CYLINDRES



## D.00 - TRANSPORT CAFÉ MOULU + SILOS DÉGAZAGE

### D.01 - TRANSPORT JUSQU'AUX SILOS DÉGAZAGE :

Transport à vis sans fin incluant :

- Structure en fer.
- Deux transports horizontaux et un transport vertical.
- Vannes electro-pneumatiques.

### D.02 - SILO DÉGAZAGE :

Capacité totale 6.000 kg, 3 compartiments égaux. Incluant :

- Construction métallique.
- Construction spéciale pour le dégazage homogène du produit.
- Niveaux électroniques de maximum et minimum.
- Vis sans fin d'extraction spéciale.

### D.03 - TRANSPORT JUSQU'À TRÉMIE DE LA CONDITIONNEUSE :

Transport à vis sans fin incluant :

- Structure en fer.
- Deux transports horizontaux et un transport vertical.
- Vannes electro-pneumatiques.

### D.04 - PANNEAU ÉLECTRIQUE :

- Tableau électrique
- Ordinateur PLC pour assumer l'automatisation complète.
- Synoptique.
- Interconnexion électrique.



MOULIN À CYLINDRES « FABRIQUANT DE MACHINE » + SILO DE DEGAZAGE  
POUR CAFÉ MOULU

PRIX exw

COTISATION DETAILLEE:

A.00 - TRANSPORT DE CAFE VERT	7.102 EUR
B.00 - TORREFACTEUR FABRIQUANT DE MACHINE TTA-140/NM	238.818 EUR
C.00 – SILO + MOULIN A CYLINDRES TEC-ROLL 803i	288.320 EUR
D.00 - TRANSPORT CAFÉ MOULU + SILOS DÉGAZAGE	86.390 EUR
MONTAGE	14.500.00 EUR
Emballage 250g/3kg	
	635 130 EUR

Le montage de cette installation précise de 4 semaines d'assistance technique. Les honoraires sont les suivants :

- **PRIX** : 14.500 EUR
- **COMPRIS** : billet avion technicien + honoraires
- **NON COMPRIS** : hôtel, taxi et restaurant

Les détails sur les conditions du montage devront être discutés plus tard, une fois on connaît le hangar où elle sera installée la ligne de torréfaction et aussi la ville où il se trouve le hangar.

On reste toujours à votre entière disposition pour élargir toute l'information nécessaire.

## LIGNE TRANSFORMATION CAFÉ

(EXW usine- Espagne)

Il est compris:

- Transport de café vert
- 2 silos de 3 TN pour café en grain
- 3 silos de dégazage de 3 x 2 TN

### CONDITION GÉNÉRAL :

EXW (Espagne), avec emballage, , sans assurance, selon conditions INCOTERMS 2000.

### DATE DE LIVRAISON:

5 mois après la confirmation de la commande et des clarifications techniques et administratifs nécessaires, sauf convenu. Expéditions partielles acceptés.

### CONDITIONS DE PAIEMENT:

Incluant:

- 100% par L/C irrévocable et confirmé par une banque espagnole, payable 100% contre documents d'expédition.

### VALIDITÉ DE L'OFFRE:

30 jours.

### ASSURANCE:

A la charge du Client.

**GARANTIE:**

12 mois (3.000 heures) après la mise en service, comme maximum. 24 mois après l'expédition de la marchandise. Ils sont exclus le matériel électrique, pièces d'érosion et main d'œuvre. La garantie n'inclut pas l'expédition des pièces, déplacement ni intervention technique, à la charge du Client selon tarif en vigueur.

**MONTAGE EN MISE EN SERVICE:**

À la charge du Client, sauf convenu avec le FABRIQUANT inclut dans le prix de vente du control du montage, même si il n'est pas fait par notre personnel qualifié.

**CONDITIONS DE VENTE:**

Selon ORGALIME SE 01.

**ACCOMPLISSEMENT DES NORMES:**

Il se trouve en conformité aux Normes Européennes:

2006/42/CE	Machines
2006/95/CE	Bas voltage
2004/108/CE	Comptabilité électromagnétique
768/2008/CE	Système de visualisation et utilisation de la marque « CE »
1215/1997	Dispositions minimales de sécurité et santé

On respecte en spécial des suivantes normes harmonisées:

UNE EN 12100	Sécurité des machines, outils des installations
UNE EN 55014	Suppression des interférences des appareils et installations électriques
UNE EN 60947	Appareils de bas voltage
UNE EN 61000	Comptabilité électromagnétique ; émission et résistance d'interférences