

Depuis plus de 70 ans, **BRAMBATI S.p.A.** opère dans le domaine de l'industrie alimentaire, en particulier avec un département spécialisé pour le process du café et des produits similaires.

BRAMBATI est en mesure de fournir des installations «clés en main», de gestion complète depuis la réception du café vert jusqu'à l'alimentation des machines d'emballage, avec les différentes opérations de nettoyage, stockage, pesée, mélange, torréfaction, transfert des produits d'une étape à la suivante (avec solution mécanique traditionnelle ou transport lent de nouvelle génération), mouture et dégazage.



Nos torréfacteurs ont différentes dimensions allant de 5 Kg par broche (20 Kg / h) à 600 Kg par broche (3000 Kg / h). Ils sont hautement automatisés, permettant un contrôle complet du processus de torréfaction du café en adaptant les caractéristiques de torréfaction aux différents besoins des Clients.

En plus de ces modèles de torréfacteurs «traditionnels», sont réalisés des machines de différentes capacités de production pour café sucré ou certaines céréales, toujours selon la technologie de **BRAMBATI**.

Pour chaque type de torréfacteurs, selon les spécifications et les réglementations en termes d'émission, **BRAMBATI** peut fournir des brûleurs et des catalyseurs des fumées chaudes et froides.

Nous fournissons aussi des moulins, de différentes tailles, allant d'une capacité de production de 100 Kg / h à 2500 Kg / h pour cafés Espresso, Moka et Filtre et un modèle spécial avec une production de 450 Kg / h à 1.000 Kg / h pour le café turc, le café grec et celui micronisé.