

Tostatrici Toasters



MECMAR

Il successo nell'innovazione per l'agricoltura deriva da decenni di esperienza maturata attraverso sviluppi tecnologici e dal contatto diretto con gli agricoltori. Sin dagli anni 70, ci siamo specializzati nella progettazione e costruzione di essiccatoi per cereali mobili e a torre, nonché forni tostatori. Assieme ai nostri agenti e rivenditori, desideriamo offrire una rete di vendita ed assistenza che possa raggiungere tutti i nostri clienti nel mondo.

In MECMAR siamo convinti che il dialogo continuo con l'utilizzatore finale, sia la strada migliore per prendere le decisioni migliori. È proprio da questo decennale rapporto con gli agricoltori di ieri, oggi e domani che continuiamo a migliorare i dettagli dei nostri prodotti per assicurare un buon raccolto ed un'essiccazione ottimale. Di giorno in giorno cerchiamo di introdurre soluzioni innovative che non vadano ad intaccare la facilità d'utilizzo e affidabilità che ci hanno reso famosi.

**Affidabilità, esperienza,
innovazione**

**Reliability, experience,
innovation**

With a history of innovation in agricultural equipment, we have been serving the needs of farmers across the world for more than 40 years. Since the 1970's, we have been specializing in designing and manufacturing a wide range of mobile grain dryers, stationary tower dryers, and soybean roasters. Together with our dealers we wish to provide an extensive network of sales, parts and service to our customers.

In MECMAR, we do believe that a close dialogue with the final users is the best way to make wise decisions on a day-to-day basis. It is through this enduring relationship with the farmers of yesterday, today and tomorrow that we keep improving the details of our machines for increasing efficiency and productivity, still respecting the environment. We keep pushing the limits of our products, such that our customers can always get the most out of their time, their investment and their potential, although preserving ease of use and robustness as guiding principles.

ISO 9001



Tostatura professionale ad elevata efficienza

Le nostre tostatrici effettuano un trattamento delicato, omogeneo e rapido di qualsiasi tipo di cereale (soia, fave, favini, sorgo, mais...).

Il prodotto da trattare viene caricato nella tramoggia e viene dosato all'interno della tostatrice tramite una valvola stellare (o coclea di carico). Il nastro trasportatore accompagna delicatamente i grani dall'ingresso alla bocca di uscita della macchina mentre questi vengono trattati omogeneamente da un flusso di aria calda che, passando attraverso un letto forato, effettua la tostatura.

A seconda delle esigenze, il calore può essere fornito da bruciatori a gasolio, a gas, a GPL o da uno scambiatore di calore. Per aumentare l'efficienza e diminuire i consumi energetici, l'aria calda in uscita dalla macchina viene recuperata per preriscaldare l'aria utilizzata per la tostatura.

Il processo di tostatura è automatizzato con l'utilizzo di inverter e controllato da una rete di sensori che consentono da un lato di ottimizzare il processo di tostatura, dall'altro di intervenire in sicurezza in caso di emergenza.

High efficiency professional toasting

Our toasters are designed for providing a delicate, homogeneous and rapid treatment of any type of cereal (soybean, faves, sorghum, maize...).

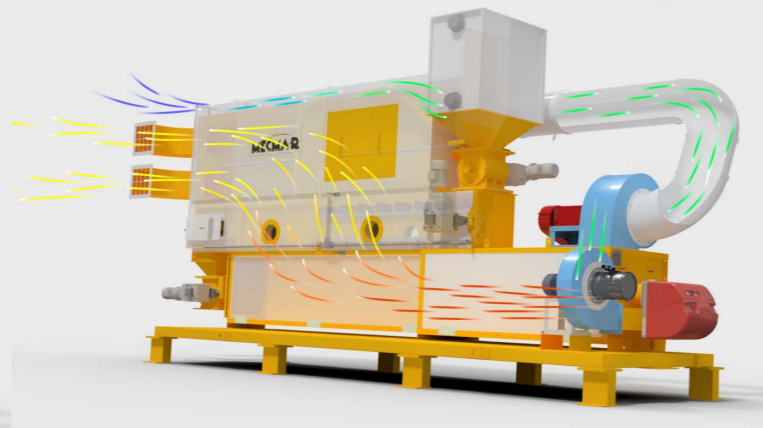
The product to be treated is loaded in the loading hopper and it is fed inside the roaster by means of a rotary valve (or loading auger). The chain conveyor delicately leads the grains from the inlet to the outlet of the machine while they are rotated by hot air passing through them.

Based on the different needs, the heating power can be provided by either diesel, gas or LPG professional burners. In order to increase the efficiency of the machine and for reducing the power consumption, the hot air coming out from the machine is recovered for pre-heating the process air.

The toasting process is automated by using inverters and it is controlled by a network of sensors which allows to optimize the toasting process and to safely intervene in case of emergency.



Flusso del cereale - Grain flow



Flusso d'aria - Air flow

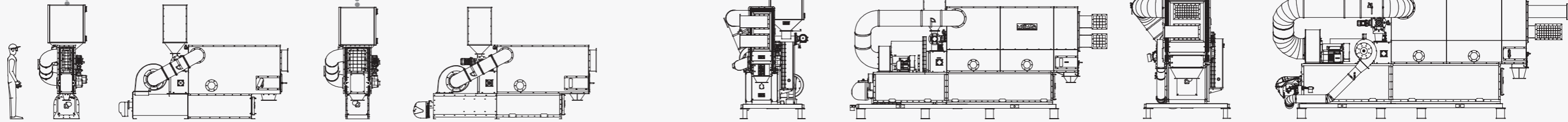


T5

T10

T20

T50

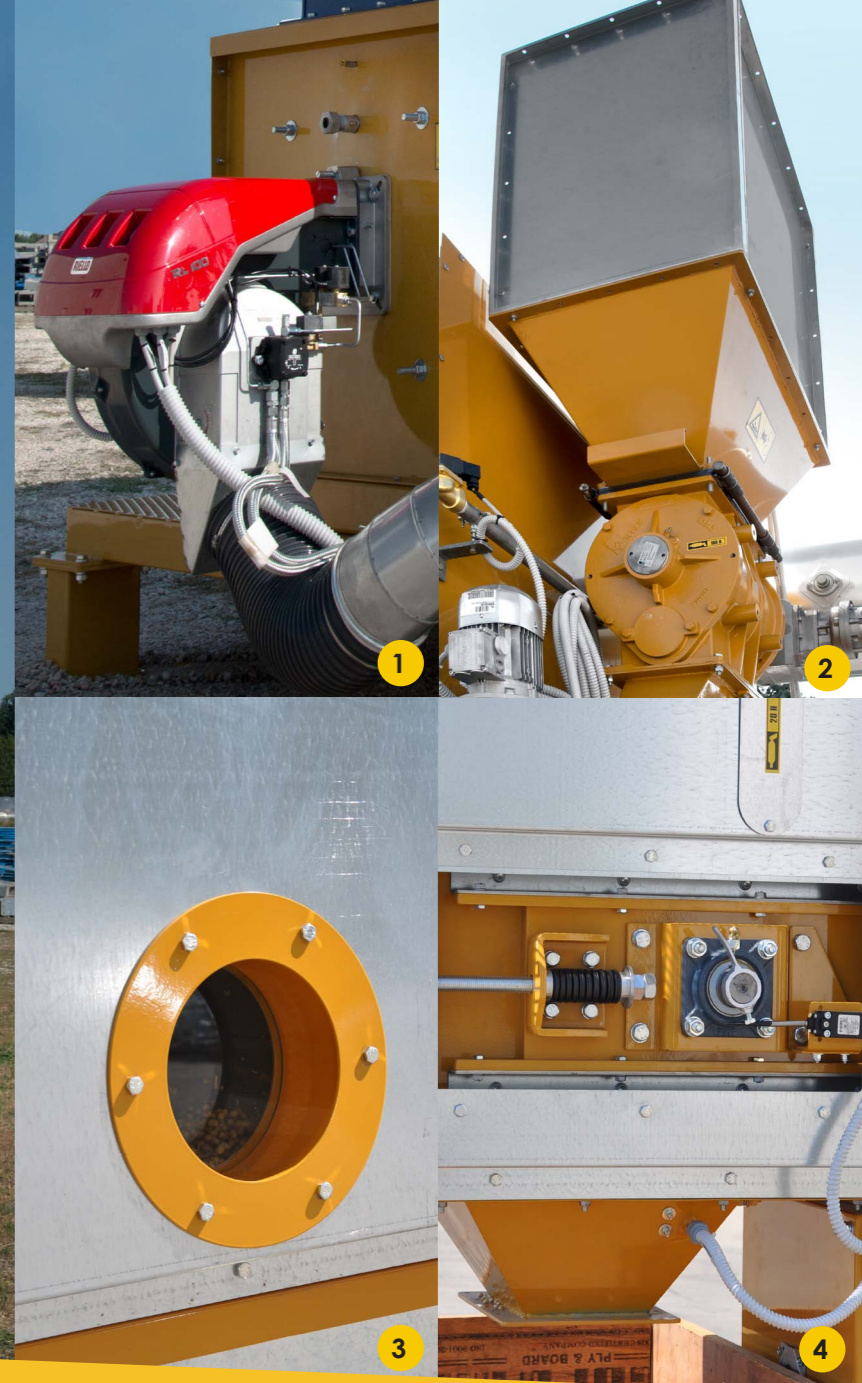


MODELLO / MODEL		T5	T10	T20	T50
Produzione oraria / Hourly output	[ton/h]	0,4 - 0,6	0,8 - 1,2	1,9 - 2,5	4,5 - 5,5
Lunghezza / Length	[mm]	4010	4350	6520	7200
Larghezza / Width	[mm]	1170	1330	2130	2450
Altezza / Height	[mm]	2900	2950	3420	3840
Massa / Mass	[kg]	1060	1260	2400	3340
Consumo di gas metano / Methan gas consumption	[m ³ _{GAS} /ton _{SOYA}]	19	19	19	19
Consumo di gasolio / Diesel consumption	[l _{DIESEL} /ton _{SOYA}]	19	19	19	19
Consumo di GPL / LPG consumption	[l _{LPG} /ton _{SOYA}]	28	28	28	28
Potenza calorifica massima del bruciatore / Maximum burner heating output	[kW]	178	395	593	1186
Potenza elettrica nominale di tutti i motori / Nominal power of all electrical units	[kW]	4,5	5,5	12,5	19,0

Le produzioni e i consumi indicati sono stimati sulla base di principi di tostatura, esperienze sul campo e simulazioni al computer considerando condizioni normali di lavoro. Variazioni rispetto ai dati effettivi possono essere dovute a fattori fisiologici dei grani, (composizione chimica, dimensione, livello di maturazione, livello di umidità), pulizia del prodotto, condizioni atmosferiche avverse, etc... I dati e le informazioni riportati in questa brochure sono puramente indicativi e la loro precisione dipende da diversi parametri. Per maggiori dettagli, raccomandiamo di contattare il più vicino rivenditore MECMAR. In base alla nostra politica di continuo miglioramento, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche tecniche di questa brochure senza preavviso.

Productivity and consumptions are estimated based on roasting principles, field results and computer simulations considering normal working conditions. Variance may occur due to grain's physiological factors (size, chemical composition, variety, maturity, moisture level), excessive fines, adverse weater conditions, etc.. All data and technical information given in the catalogue are purely indicative as they depend upon different factors. Please do not hesitate to contact the nearest MECMAR dealer for more information. Under our policy of continuous improvement, we reserve the rights to change the specifications provided in this brochure without pior notice.





Cura nei dettagli

In MECMAR siamo ben consapevoli del fatto che per avere il meglio da ogni situazione occorre disporre della corretta attrezzatura. Attrezzatura all'avanguardia, ma anche affidabile e semplice da usare. Attrezzatura che consente di ottenere il massimo spendendo il minimo - perchè lavorando in modo intelligente è il modo migliore per avvicinarsi al futuro.

Il design molto compatto delle tostatrici è studiato per agevolarne il trasporto e il posizionamento e per ridurre al minimo il tempo di installazione e messa in campo.

Ci teniamo che le nostre macchine siano sempre le più affidabili, robuste e semplici da utilizzare, e per questo abbiamo scelto:

- Bruciatori professionali RIELLO (1), sinonimo di professionalità riconosciuto a livello mondiale.
- Valvole stellari (2) o coclee dosatrici utilizzate per dosare il carico e lo scarico della macchina consentendo un funzionamento ottimale senza dispersione del calore.
- Oblò di ispezione isolati termicamente (3) per controllare visivamente il processo di tostatura.
- Sensori di rotazione (4) per monitorare continuamente che non vi siano inceppamenti del nastro trasportatore durante il funzionamento.
- Il sistema antincendio equipaggiato con ugelli nebulizzatori per spruzzare acqua in caso di sovratemperatura all'interno della tostatrice.

Care for details

At MECMAR we recognize that for farmers, making the most of every new opportunity depends on having the right equipment. Equipment that is technologically advanced, yet simple and easy to use. Equipment that allows you to perform more by spending less - because working in a smart way is the best way to move into the future.

The compact design of our toasters has been developed for ease of transport, ease of positioning and for minimizing the setup and put on field time.

We care that our machines are always the most reliable, robust and simple to use, therefore we have chosen:

- Professional burners manufactured by RIELLO (1), synonym of world leading professionalism
- Rotary valves (2) or loading augers for enhancing the filling and emptying operations without loss of heat
- Thermally isolated inspection portholes (3) for easily following the roasting process
- Rotary sensors (4) for continuously monitoring that the chain conveyor does not get stuck or breaks during operations
- A fire extinguishing system consisting of several nozzles ready to nebulize water in case of reaching alarm temperature inside the machine.



Francia - France



Danimarca - Denmark



Italia - Italy



Italia - Italy



Croazia - Croatia



Francia - France

Esempi di utilizzo

Le nostre radici legate alla tradizione agricola italiana assieme al dialogo continuo con gli utilizzatori delle nostre macchine, hanno contribuito e continuano a contribuire a sviluppare soluzioni efficienti e funzionali per agevolare le più diverse esigenze di tostatura. Alcuni esempi sono la realizzazione di impianti fissi e mobili di tostatura più o meno complessi, tostatrici in acciaio inossidabile, oppure tostatrici equipaggiate con scambiatori di calore.

L'esempio di impianto mostrato in queste pagine è costituito da: 1) tramoggia di carico, 2) coclea di carico, 3) tostatrice, 4) coclea di scarico tostatrice, 5) raffreddatore, 6) coclea di scarico raffreddatore.

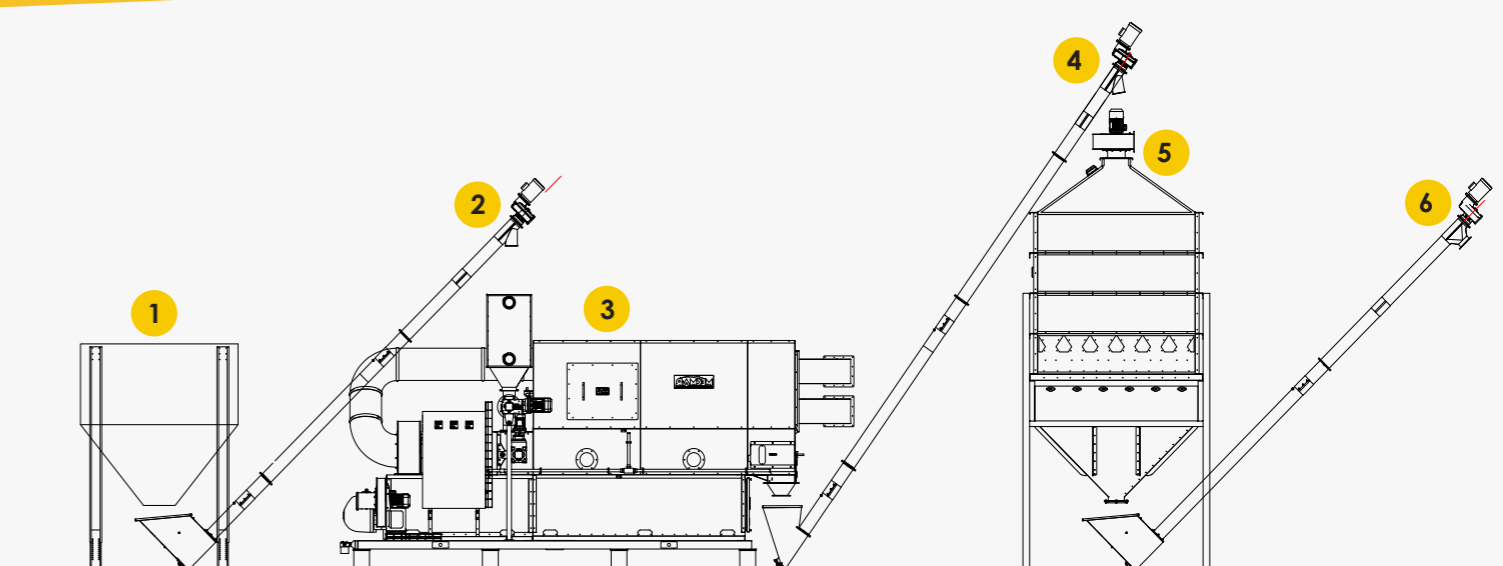
User stories

Our family traditions carry an anthology of adventures related to the agricultural world and all these stories together with the daily dialogue with the end users of our machines have contributed to develop efficient and functional solutions, for embracing the most different roasting needs. Some examples are mobile and stationary roasting plants, more or less complex, roasters in stainless steel equipped with heat exchangers.

The plant sketched in these pages consists of: 1) loading hopper, 2) loading auger, 3) roaster, 4) roaster unloading auger, 5) cooling system, 6) cooler unloading auger.



Italia - Italy





MECMAR

Via Copparo 29 37046 Minerbe VR
ITALY

Tel. +39 0442 99229

www.mecmargroup.com

info@mecmargroup.com