



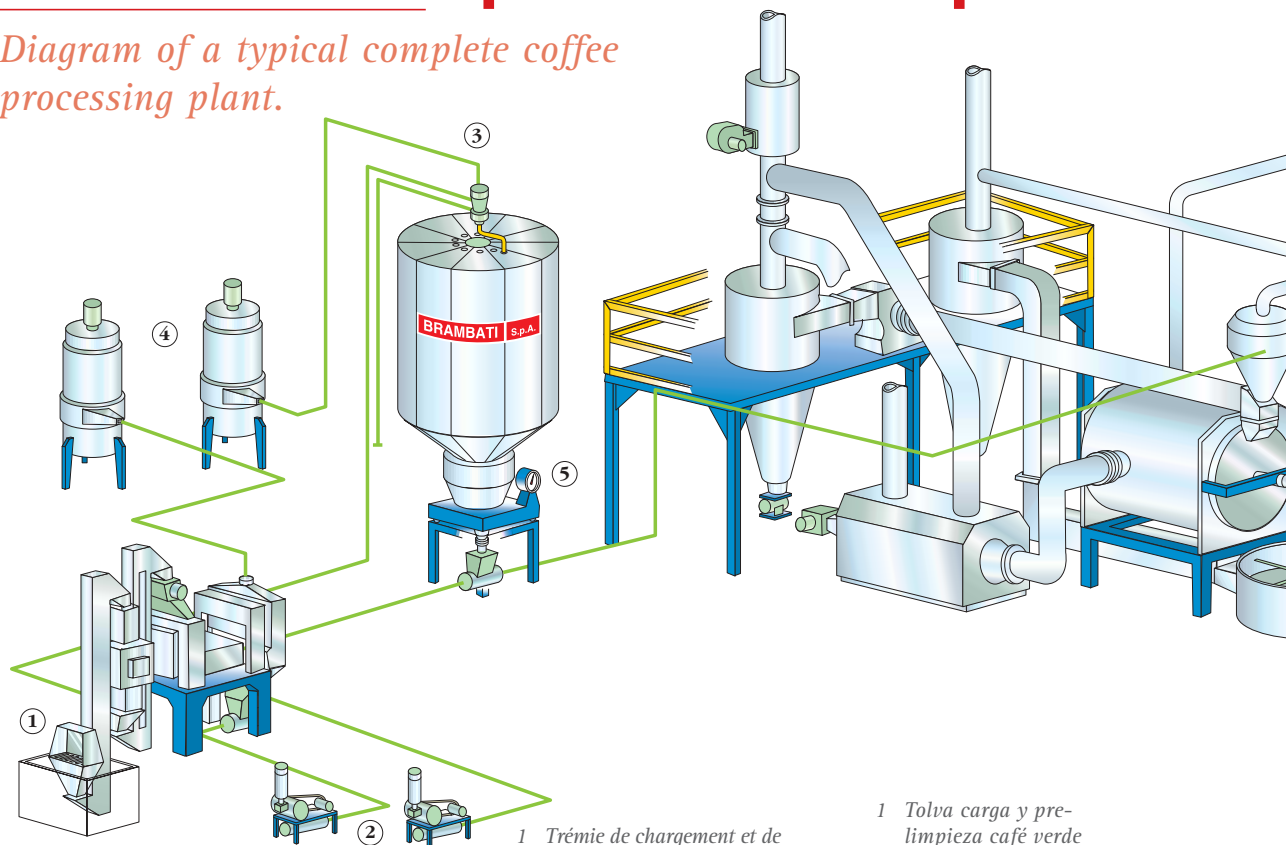
Since 1945

BRAMBATI S.p.A.



Schema impianto completo

Diagram of a typical complete coffee processing plant.



- 1 Tramoggia carico e pre-pulitura caffè verde
 - 2 Trasporto pneumatico carico silos o tostatrice
 - 3 Silo stoccaggio caffè verde
 - 4 Filtri
 - 5 Gruppo di pesatura
 - 6 Tostatura
 - 7 Spietatura e gruppo pesatura per resa caffè
 - 8 Carico silo e stoccaggio caffè in grani tostato
 - 9 Gruppo di pesatura e miscelazione caffè tostato
 - 10 Carico serbatoi caffè in grani tostato per confezionamento
 - 11 Gruppo di carico pneumatico e macinazione caffè
 - 12 Trasporto pneumatico carico sili di degasazione
 - 13 Carico serbatoi caffè macinato per confezionamento
 - 14 Quadro elettronico di comando e computer di gestione
- A) Confezionamento caffè in grani
B) Confezionamento caffè macinato



- 1 Green coffee loading and pre-cleaning hopper
 - 2 Pneumatic transport for silos or roaster loading
 - 3 Green coffee storage silo
 - 4 Filters
 - 5 Weighing group
 - 6 Roasting
 - 7 Coffee destoning and yield weighing group
 - 8 Roasted coffee silo loading and storage
 - 9 Roasted coffee weighing and blending group
 - 10 Loading of the tanks with roasted coffee in grains ready for packing
 - 11 Coffee pneumatic loading and grinding group
 - 12 Pneumatic transport and loading for degassing silo
 - 13 Loading of the tanks with ground coffee prior to packing
 - 14 Electrical control panel and process control computer
- A) Coffee in grains packing
B) Ground coffee packing



- 1 Trémie de chargement et de pré-nettoyage du café vert
 - 2 Transport pneumatique chargement silos ou torréfacteur
 - 3 Silo de stockage du café vert
 - 4 Filtres
 - 5 Groupe de pesage
 - 6 Torréfaction
 - 7 Epierrage et groupe de pesage pour rendement café
 - 8 Chargement silo et stockage café en grains torréfié
 - 9 Groupe de pesage et de mélange café torréfié
 - 10 Chargement réservoirs café en grains torréfié pour le conditionnement
 - 11 Groupe de chargement pneumatique et de mouture du café
 - 12 Transport pneumatique chargement silos de dégazage
 - 13 Chargement réservoirs café moulu pour conditionnement
 - 14 Armoire électrique de commande et ordinateur de gestion
- A) Conditionnement café en grains
B) Conditionnement café moulu



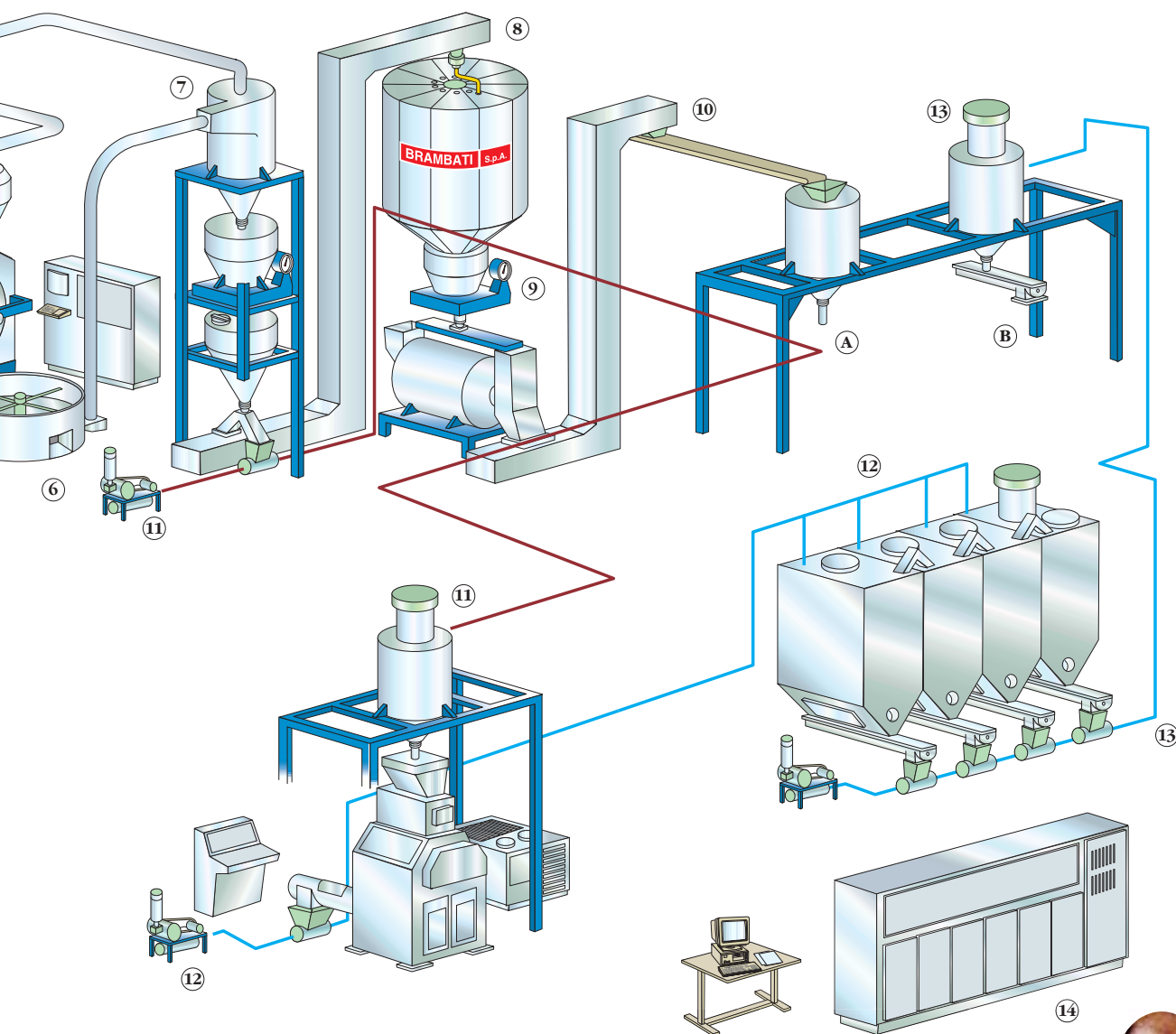
- 1 Tolva carga y pre-limpieza café verde
 - 2 Transporte neumático carga silos o tostadora
 - 3 Silo almacenamiento café verde
 - 4 Filtros
 - 5 Grupo de pesada
 - 6 Tostadura
 - 7 Despedrado y grupo pesada para rendimiento café
 - 8 Carga silo y almacenamiento café en granos tostado
 - 9 Grupo de pesada y mezcla café tostado
 - 10 Carga depositos café en granos tostado para confeccionamiento
 - 11 Grupo de carga neumático y molienda café
 - 12 Transporte neumático carga silos de eliminación de gases
 - 13 Carga depositos café molido para confeccionamiento
 - 14 Tablero eléctrico de mando y ordenador de gestión
- A) Confeccionamiento café en granos
B) Confeccionamiento café molido



lavorazione caffè.



*Schéma installation type complète pour la transformation du café.
Diagrama instalacion tipo completo para elaboración café.*





Tostatrice KA - KS: 5-7,5-15-30



Roaster - Torréfacteur - Tostadora

KA - KS: 5-7,5-15-30

La tostatrice modello KA - KS: 5-7,5-15-30, se pur di piccola capacità (5-7,5 -15 -30 kg/batch) è stata progettata per uso industriale. Le caratteristiche costruttive usate sono simili a quelle che caratterizzano le macchine già più note di capacità superiore. Un sistema di controllo intelligente consente anche a questa piccola tostatrice, di ottenere quella continuità produttiva e un'omogeneità di prodotto che la vede inserita in un contesto altamente professionale.

In spite of its small capacity (5-7,5-15-30) the roasters KA - KS: 5-7,5-15-30 has been designed for industrial use. Technical characteristics and features are similar to the larger scale roasters. Even on its small scale the control system will allow to obtain and maintain production continuity and product homogeneity that elevate this small scale roaster in the industrial and professional context.

Les torréfacteurs modèles KA - KS: 5-7,5-15-30, malgré leur petite capacité (5-7,5-15-30 Kg par broche), ont été projetés pour une utilisation industrielle. Ils ont presque les mêmes caractéristiques que les bien connus torréfacteurs de capacités supérieures. Un système de contrôle « intelligent » permet à ces petits torréfacteurs d'obtenir une continuité de production et une homogénéité du produit, qui les insère dans un contexte hautement professionnel.

La tostadora modelo KA - KS: 5-7,5-15-30 a pesar de su pequeña capacidad (5-7,5-15-30 kg/batch) ha sido proyectada para uso industrial, las características constructivas usadas son las mismas que caracterizan las de mayor capacidad. Un sistema de control inteligente permite a esta pequeña tostadora, obtener una continuidad productiva y una homogeneidad en el producto que la sitúa en un contexto altamente profesional.

Tostatrice KS60



KS60

Roaster - Torréfacteur - Tostadora

La **tostatrice modello KS60**, se pur di piccola capacità (60Kg batch) è stata progettata per uso industriale. Le caratteristiche costruttive usate per la KS60 sono simili a quelle che caratterizzano le già più note di capacità superiore. Un sistema di controllo intelligente, consente anche a questa piccola tostatrice, di ottenere quella continuità produttiva e un'omogeneità di prodotto che la vede inserita in un contesto altamente professionale.

*In spite of its little capacity (60Kg batch), the **KS60 roaster** has been designed for an industrial use. Its constructive characteristics are similar to the features of the other roasters with higher capacity and already known. Even if it is a little machine, this roaster has an intelligent control system, which allows it to obtain production continuity and product homogeneity that insert the KS60 in a very professional context.*

*Le **torréfacteur modèle KS60**, malgré sa petite capacité (60 Kg par broche), a été conçu pour une utilisation industrielle. Il a presque les mêmes caractéristiques constructives que les torréfacteurs d'une capacité supérieure et déjà connus. Un système de contrôle «intelligent» permet à ce petit torréfacteur d'obtenir une continuité de production et une homogénéité du produit, qui l'insère dans un contexte hautement professionnel.*

*La **tostadora modelo KS60**, a pesar de su pequeña capacidad (60Kg por lote) ha sido proyectada para uso industrial, las características constructivas usadas para la KS60 son las mismas que caracterizan las de mayor capacidad. Un sistema de control inteligente permite a esta pequeña tostadora, obtener una continuidad productiva y una homogeneidad en el producto que la sitúa en un contexto altamente profesional.*



Tostatrice KS120



Roaster - Torréfacteur - Tostadora

KS120

Le **tostatrici KS120** sono dotate di una grande flessibilità per quanto riguarda le ricette di tostatura. Sono equipaggiate con un sistema di gestione computerizzato completo, che consente di stabilire e memorizzare come ricette un grande numero di curve di tostatura TTT (Temperatura-Tempo-Tostatura), che il caffè seguirà durante il processo.

***KS120 roasters** have a great flexibility as regards the roasting recipes. They are equipped with a complete computerized operating system which allows to settle and memorize as recipes a great number of roasting profiles TTT (Temperature-Time-Toasting), that coffee will follow during the process.*

*Les **torréfacteurs KS120** ont une grande flexibilité en ce qui concerne les recettes de torréfaction. Ils sont équipés avec un système automatisé de gestion qui permet d'établir et de mémoriser comme recettes un grand nombre de courbes de torréfaction TTT (Température-Temps-Torréfaction), que le café suivra pendant le processus.*

*Las **tostadoras KS120** están dotadas de una gran flexibilidad en cuanto se refiere a las recetas de torrefacción. Están equipadas con un sistema de gestión computerizado completo, que permite establecer y memorizar como recetas un gran número de curvas de torrefacción TTT (Temperatura-Tiempo-Torrefacción), que el café seguirá durante el proceso.*

Tostatrice Universale



Universale Roaster - Torréfacteur Universale Tostadora Universal

Brambati Universale è il risultato di una profonda esperienza sviluppata con lo studio della tostatura del caffè all'italiana. Dotata di gestione completamente automatizzata, è, grazie al trend delle curve di tostatura, facilmente gestibile, programmabile e assolutamente flessibile.

Brambati Universale is the result of a deep experience developed through the study of the Italian style coffee roasting. With a completely automatic management, it is, owing to the roasting curves trend, easy to manage, to program and absolutely flexible.

Le torréfacteur Universale Brambati est le résultat d'une profonde expérience développée avec l'étude du grillage du café à l'Italienne. Il est équipé d'un système de gestion complètement automatisé, qui, grâce à des courbes de tendance de torréfaction, le rend facilement gérable, programmable et totalement flexible.

Brambati Universale es el resultado de una profunda experiencia desarrollada en el estudio de la tostadura del café a la italiana. Dotadas de un sistema de control completamente automático es, gracias a la tendencia de la curvas de tueste, fácil de manejar, de programar y absolutamente flexible.



Tostatrice BR 1200-2400-3000-3600-4800



BR Roaster Type - Torréfacteur BR - BR Tostadora

1200
2400
3000
3600
4800

La **tostatrice tipo BR**, macchina di nuovo concetto, offre una totale flessibilità di tostatura. Dotata di un sistema tecnologicamente avanzato permette un approfondito controllo del ciclo di lavorazione del caffè garantendone l'omogeneità.

*The new conception machine, **BR roaster**, offers a roasting total flexibility. It has a technological advanced system, that allows a deepened control of the coffee processing cycle, guaranteeing its homogeneity.*

Le **torréfacteur type BR**, machine d'une nouvelle conception, offre une flexibilité totale de torréfaction. Equipé d'un système de technologie avancée, il permet un contrôle approfondi du cycle de travail du café, en garantissant son homogénéité.

La **tostadora Tipo BR** es una máquina de nuevo concepto que ofrece una total flexibilidad para el proceso de tueste. Dotada de un sistema tecnologicamente avanzado, permite un enorme control sobre el ciclo de producción del café, garantizándole siempre su homogeneidad.

Tostatrice KSZ 120-240-300



KSZ 120-240-300 Roaster - Torréfacteur - Tostadora

Le tostatrici **KSZ 120-240-300** sono dotate di una grande flessibilità per quanto riguarda le ricette di tostatura. Infatti sono in grado di tostare sia caffè naturale che con aggiunta di zucchero nel rispetto delle ricette tradizionali dei paesi consumatori. Sono equipaggiate con un sistema di gestione computerizzato completo, che consente di stabilire e memorizzare come ricette un grande numero di curve di tostatura TTT (Temperatura-Tempo-Tostatura), che il caffè seguirà durante il processo.

KSZ 120-240-300 roasters have a great flexibility in regards to the roasting recipes. In fact they are capable to roast either only natural coffee or coffee with sugar respecting customer traditional recipes of some countries. Machines are equipped with a completely automatic and computerized operating system which allow to set and memorize a great number of recipes of roasting profile TTT (Temperature-Time-Toasting) that coffee will follow during the process

Les torréfacteur **KSZ 120-240-300** ont une grande flexibilité en ce qui concerne les recettes de torréfaction. En effet ils sont en condition de permettre la torréfaction du café naturel que avec l'adjonction de sucre, le tout dans le respect des recettes traditionnelles des pays. Ils sont équipés avec un système automatisé de gestion qui permet d'établir et de mémoriser comme recettes un grand nombre de courbes de torréfaction TTT (Température-Temps-Torréfaction), que le café suivra pendant le processus.

Las tostadoras **KSZ 120-240-300** están dotadas de una gran flexibilidad en cuanto se refiere a las recetas de torrefacción. Efectivamente permiten la torrefacción del café natural que con el adjunta de azúcar, con el respecto de las recetas tradicionales de los países consumidores. Están equipadas con un sistema de gestión computerizado completo, que permite establecer y memorizar como recetas un gran número de curvas de torrefacción TTT (Temperatura-Tiempo-Torrefacción), que el café seguirá durante el proceso.



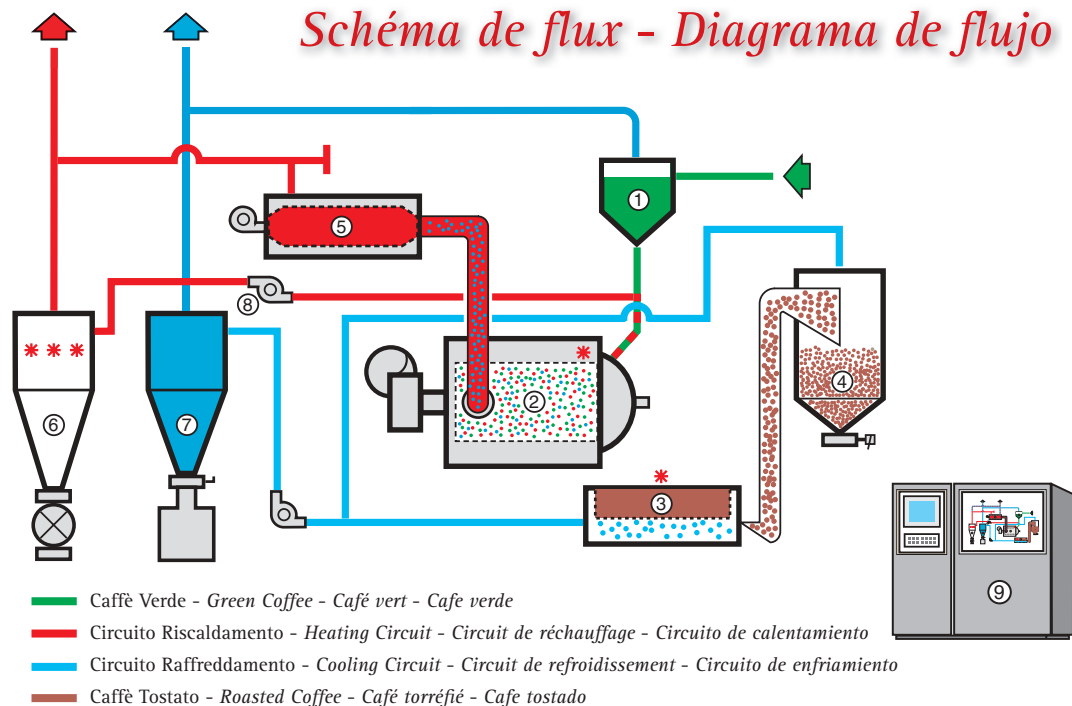
Schema Flusso - Flow Sheet

Schéma de flux - Diagrama de flujo

Legenda - Index

Légende - Legenda

- ① Tramoggia di carico
Loading hopper
Trémie de chargement
Tolva de carga
- ② Tamburo di tostatura
Roasting drum
Tambour de torréfaction
Tambor de tostadura
- ③ Vasca di raffreddamento
a doppia camicia
Cooling basin double jacketed
Cuve de refroidissement
Tanque de entriamiento a doble canara
- ④ Spietratrice
Destoner
Epierreur
Spetradora
- ⑤ Generatore termico
Thermic generator
Générateur de chaleur
Generador termico
- ⑥ Pellicoliere
Husk cyclone
Pelliculier
Cyclon para películas
- ⑦ Ciclone raffreddamento
Cooling cyclone
Cyclone de refroidissement
Cyclon de enfriamiento
- ⑧ Modulatore
Modulator
Moduleur
Modulador
- ⑨ Quadro comando con PC
Control panel with PC
Tableau de commande avec automate programmable
Tablero electrico con PC
- * Punti antincendio
Antifire points
Points anti-incendie
Puntos anti-fuego



Stainless steel roaster

Torréfacteur en acier inox

Tostadora en acero inoxidable

Tostatrice interamente costruita in acciaio inox



Sistemi Ecologici



Ecological systems - Systèmes écologiques - Sistemas ecologicos



La nostra società si prefigge di ottimizzare i processi e gli impianti sviluppati al fine di rendere minimo lo spreco di risorse, l'impatto ambientale ed altresì i fabbisogni energetici delle varie lavorazioni a cui si rivolge. Con tali presupposti, siamo in grado di offrire impianti che tutelano la ns. clientela sotto tutti gli aspetti, coniugando esigenze produttive e prestazioni ambientali, con pieno recepimento del concetto di B.A.T., ossia le cosiddette migliori tecniche disponibili secondo il D. Lgs 372/99 che recepisce la Direttiva Europea 96/61/CE.

Our company intends to optimize the developed processes and the plants so as to get a minimum resource waste, to reduce the environmental impact as well as the energy requirements of the different processing in which it is engaged. Working on these assumptions we are in the position to offer installations that safeguard our clients in every way, combining both production requirements and environmental contributions fulfilling the B.A.T. concept, that is the so-called best available techniques according to the Law: 372/99 absorbing the European Directive 96/61 CE.

Notre Société s'est toujours fixé comme objectif d'optimiser ses procédés et ses installations afin de réduire au minimum le gaspillage de ressources, l'impact environnemental et les consommations d'énergies pour tous les différents procédés auxquelles elles s'adressent. Sur ces bases, nous pouvons offrir à notre clientèle, en conjuguant les exigences productives et les performances environnementales, des installations respectant complètement le concept de B.A.T. et donc les meilleures techniques disponibles selon le Décret 372/99 qui reprend la Directive Européenne 96/61/CE

Nuestra sociedad se prefija optimizar los procedimientos y las plantas desarrollados con la finalidad de reducir el desperdicio de recursos y el impacto ambiental así como las necesidades energéticas de los diferentes trabajos a los cuales se dedica. Con esas premisas, estamos en la posición de ofrecer plantas que tutelen nuestros clientes bajo todos los puntos de vista, conjugando exigencias productivas con prestaciones ambientales, con total recepción del concepto de B.A.T. o sea las así llamada mejores técnicas disponibles conforme a la Ley Lgs 372/99 que acata las Directivas U.E. 96/61 CE.



Macinatore K1 M - K1 A



Grinder - Moulin- Molino

K1 M - K1 A

Il molino a piastre K1 M - K1 A offre, oltre all'alta affidabilità tecnica, una alta resa produttiva confacente alle più note tipologie di caffè macinato. Grazie ad una perfetta regolazione (che può essere fornita in modalità manuale o automatica) il prodotto ottenuto è sempre omogeneo anche nella sua granulometria più fine. Il molino K1 trova spazio nella produzione industriale del caffè macinato (filtro, moka, espresso) oppure, essendo facilmente personalizzabile, può essere installato su macchine confezionatrici per la produzione di pacchetti in atmosfera, sottovuoto e cialde.

The K1 M - K1 A plate grinder allows a perfect production according to the different types of milled coffee. Through a perfect adjusting (that can be supplied either in manual or in automatic mode) the product obtained is always homogeneous even in its finest granulometry. The coffee production can be for filter, moka, espresso but the grinder can be also placed on the packaging line, for packaging in atmosphere, vacuum and pods.

Le moulin à plaques K1 M - K1 A offre, au-delà de sa haute fiabilité technique, un haut rendement productif conforme aux différents types les plus connus de café moulu. Grâce à un parfait réglage (pouvant être réalisé en mode manuel ou automatique), le produit obtenu est toujours homogène, même pour les granulométries les plus fines. Le moulin K1 trouve sa place dans la production industrielle du café moulu (filtre, moka, espresso) ou bien est aisément personnalisable pour être installé sur des machines de conditionnement pour la production de paquets sous atmosphère normale, contrôlée, sous vide, et pour les pastilles.

El molino a placas K1 M - K1 A permite una producción adecuada a las diferentes calidades de café molido. Por medio de un correcto arreglo que puede ser suministrado en manual o automatico, el producto obtenido es siempre homogéneo, tambien en la granulometria más pequeña. La producción de café puede sea para filtro, moka, espresso, pero el molino puede ser tambien montado sobre maquinas empaquetadoras, para la producción de paquetes en atmósfera, en vacío y pastillas monodosis.

Molino a rulli KM-KMT 600-1000



KM-KMT 600
KM-KMT 1000



Rolls grinder - Moulin à cylindres - Molino con rodillos

La profonda conoscenza della macinatura del caffè ha permesso la realizzazione dei **molini serie KM e serie KMT**, dedicati a tipi di finitura differenti: la serie K permette grande flessibilità sulla produzione di macinato per Moka ed Espresso, la serie KT garantisce ottimi e convincenti risultati per un caffè fine, quasi impalpabile (tipo Turco). Entrambe le serie sono dotate di sistema computerizzato di posizionamento rulli e di controllo elettronico per il costante mantenimento della granulometria.

*The deep knowledge of the coffee grinding allowed the realization of the **grinders series KM and series KMT**, dedicated to different kinds of finishing: series K allows a great flexibility in the production of ground coffee type Moka and Espresso, and series KT guarantees excellent and convincing results for a very "fine" coffee, almost impalpable (Turkish type). Both series are equipped with a computerized system for rolls positioning and with electronic control to maintain a constant granulometry.*

*Notre profonde connaissance de la mouture du café a permis la réalisation des **moulins série KM et série KMT**, dédiés à différents types de finition: la série K apporte une grande souplesse pour la production de mouture pour Moka et Espresso, la série KT garantit d'excellents et convaincants résultats pour un café fin, presque impalpable (type Café turc). Les deux séries sont équipées d'un système informatisé de positionnement des cylindres et de contrôle électronique pour le maintien d'une constante granulométrie.*

*El profundo conocimiento en la molienda del café ha permitido la realización de los **molinos serie KM y KMT**, dedicados a tipos de diferentes acabados. La serie K permite grande flexibilidad en la producción de molidura para Moka y Espresso, la serie KT garantiza óptimos y convincentes resultados para un café fino, casi impalpable (tipo turco). Las dos series son equipadas de sistema computerizado de colocación rodillos y de control electrónico para el constante mantenimiento de la granulometría.*



Molino a rulli KL-KLT 600-1000



KL-KLT 600
KL-KLT 1000

Rolls grinder - Moulin à cylindres - Molino con rodillos

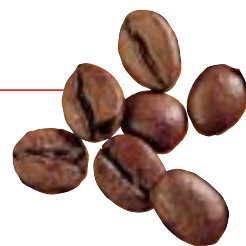
Alla gamma dei nostri mulini a rulli si è aggiunta la nuova versione semi-automatica **serie KL e KLT**. Come il mulino automatico, quello semi-automatico permette il raggiungimento di risultati eccellenti sul controllo della granulometria preservando le caratteristiche aromatiche del caffè. La peculiarità della macchina è la costruzione "modulare" in versione a 2 o 3 passaggi "in linea" a seconda delle granulometrie richieste. La tipologia dei rulli garantisce il raggiungimento di tutte le granulometrie desiderate. Come gli altri modelli anche il nuovo mulino è equipaggiato di sistema di raffreddamento per la circolazione di acqua fredda nei rulli. Per maggiori informazioni il nostro staff è a vostra completa disposizione.

*A new semi-automatic version **series KL and KLT** has been added to the range of our rolls mills. As the automatic mill, the semi-automatic one allows to get to excellent results about the granulometry control, preserving the coffee flavour characteristics. The machine peculiarity is its "modular" construction. There is a 2 and 3 "in line" passage version depending on the required granulometry. The rolls type guarantees to get all the required granulometries. As for the other models also the new mill is equipped with a cooling system for cool water circulation through the rolls.*

*A la gamme de nos moulins à cylindres, s'est ajoutée la nouvelle version semi-automatique **séries KL et KLT**. Comme le moulin automatique, celui semi-automatique permet d'obtenir d'excellents résultats sur le contrôle de la granulométrie, en préservant les caractéristiques aromatiques du café. La particularité de la machine est dans sa construction "modulaire" en versions à 2 ou 3 passages "en ligne", selon la granulométrie demandée. La typologie des cylindres garantit la réalisation de toutes les granulométries désirées. Comme les autres modèles, le nouveau moulin est équipé de système de refroidissement pour circulation d'eau froide dans les cylindres. Pour plus d'informations, notre équipe est à votre complète disposition.*

*Se ha añadido una nueva versión semiautomática **serie KL y KLT** a la serie de nuestros molinos con rodillos. Como el molino automático, el semiautomático permite alcanzar resultados excelentes en el control de la granulometría manteniendo las características aromáticas del café. La peculiaridad de esta máquina es la construcción "modular" en la versión a 2 o 3 pasajes "en línea" conforme a las granulometrías requeridas. El tipo de rodillos garantiza al alcance de cualquier granulometría requerida. Como los otros modelos, también el nuevo molino está dotado de un sistema de refrigeración para la circulación de agua fría en los rodillos.*

Flessibilità delle nostre applicazioni ai vari sistemi di lavorazione caffè.



Flexibility of our applications to the different coffee processing systems.

Flexibilité de nos applications aux différents systèmes de préparation du café.

Flexibilidad en nuestra aplicaciones a los diferentes sistemas de elaboración del café.



Sistema di compattazione

Chaff compacting system

Système de compactage

Sistema de compactación



Sistema di degasazione ad aria

Air degassing system

Système de dégazage d'air

Sistema de desgasificación a aire



Sistema di degasazione per azoto

Nitrogen degassing system

Système de dégazage par azote

Sistema de desgasificación para azote



Rompisacchi

sack cutting system

système de rupture sacs

sistema para la ruptura de los sacos



Tavola densimetrica

densimetric table

table densimetrique

tabla densimetrica



Sistema di pulitura

Cleaning system

Système de nettoyage

Sistema de limpiadura





Sistema di carico e movimentazione

Handling and loading system
Système de chargement et de transfert
Sistema de carga y de movilización



Gruppo stoccaggio a celle e miscelazione

Cells storing group and mixing operations
Groupe de stockage en cellules et de mélange
Grupo almacenaje en celdas y mezcla

Tostatura, spietatura e alimentazione sili di deposito

Destoning, roasting and storing silo feeding
Torréfaction, épierrage et alimentation de silos de stockage
Tostadura, déspegado y alimentación silos de almacenaje





Miscelatore orizzontale piano

horizontal mixer
mélangeur horizontale
mezclador horizontal



Sistema carico confezionatrice

packaging machine loading system
système chargement conditionneuse
sistema de carga de maquina empaquetadora



Sistema di trasporto lento

slow pneumatic trasport system
système de transport
sistema de transporte



Tostino da laboratorio BRM-200

BRM-200 lab roaster
torrefacteur de laboratoire BRM-200
tostadora de laboratorio BRM-200

Gruppo di tostatura e spietatura

destoning and roasting group
groupe de torrefaction et epeirrage
grupo de torrefacción y despetadura





Da oltre 60 anni impianti per industrie alimentari, caffè e plastiche.

For more than sixty years plants for food, coffee and plastic industries.

Depuis plus de 60 ans installations pour les industries alimentaires, le café et les plastiques.

Desde hace 60 años plantas para las industrias alimenticias, del café y plásticas.