

HECHAS EN EL PERÚ DESDE 1985 • LAS MEJORES MÁQUINAS



Lima

Calle Tnte. Jiménez Mz. J-1 B-15
Urb. La Campiña - Chorrillos

Villa Rica

Av. Puerto Bermudez 539
Barrio Industrial - Villa Rica
Oxapampa

Ing. Enrique Castañeda Tuesta
GERENTE DE COMERCIALIZACIÓN
negocios@imsacafe.com

 [\(+51\) 995 228 038](tel:+51995228038)

CATÁLOGO DE
.....
MAQUINARIA



**Equipos
para la industria
del café y
cacao.**





Índice

.....

Introducción.....	7	Compacto Perú.....	19
Co creadores de Calidad.		Lavadora de Café.....	19
		Secadora rotatoria de café.....	20
		Oreadora secadora.....	22
		Seleccionadora por Tamaño.....	23
Laboratorio de café.....	9	Gavimétrica.....	24
Tostadora Laboratorio.....	10	Despedregador.....	25
Secadora de Laboratorio.....	10	Prelimpiadora.....	25
Pilador Pulidor.....	11		
Zaranda Mecánica.....	11	Chocolatera Linea Bean To Bar....	26
Juego De Mallas.....	11	Tostadora para Cacao.....	28
		Descascarillador.....	28
		Molino de Pines.....	29
Tostaduría.....	13	Homogenizador.....	30
Tostadora de Café.....	15	Mezclador- refinador de billas.....	30
Pilador Pulidor.....	16	Conchador IMSA.....	31
Molino para Café.....	17	Temperador Dosificador.....	32
		Guillotina IMSA.....	33
Beneficio Húmedo - Beneficio Seco	18		



Bienvenido

.....

Desde 1985 en IMSA buscamos brindar soluciones para el proceso del café y cacao, caracterizándonos por nuestra constante innovación. Nos hemos convertido en el líder peruano del mercado de maquinaria y sistemas tecnológicos para esta industria.

En IMSA cada cliente es único independientemente de su tamaño o necesidad; siendo nuestro compromiso con ellos y con el sector.

IMSA, Co-creadores de calidad



Maquinaria para Laboratorio de Café

.....



SISTEMA GREENGO by IMSA

Programa diseñado para el análisis de curvas de tostado, cuenta con banco de información, sistema de almacenaje y comparación de curvas.

Sistema automático y manual de adquisición y procesamiento de datos. Indicadores de inicio, punto de equilibrio, primer crack, ratio de crecimiento (ROR) y finalización. Administrador de procesos.

TOSTADORA LABORATORIO

COMPONENTES

- Termómetro digital para lectura de temperatura, por medio de termocupla en contacto con el grano.
- Encendido automático con chispero eléctrico.
- Extractor de humos con regulación de flujo.
- Combustión a gas.
- Unidad de enfriamiento en bandeja cribada circular en acero INOX.
- Tambor de accionado independiente por un motor - reductor de 15 watts c/u.
- Con sistema de conexión vía USB a PC, para sistema de lectura de curvas GreenGo, bajo licencia IMSA.

CAPACIDADES

- 1 tambor de 100gr/batch
- 2 tambores c/u 100gr/batch

SECADORA DE LABORATORIO

- 4 Divisiones de 300 gr. c/u
- Unidad de calor a resistencia
- Controlador automático digital de la temperatura
- Manejo independiente del fluido de transferencia térmica a cada división.



PILADOR PULIDOR

Piladora pulidora de café 250 gr

COMPONENTES

- Temperatura de salida de grano menor a 45°C.
- Pilado y pulido de granos.
- Bajo consumo eléctrico.

CAPACIDADES

Laboratorio: 250gr de café pergamino/h.



ZARANDA MECÁNICA

Para selección de granos por tamaño

COMPONENTES

- Con juego de mallas Inox (30cm x 20cm con marco de madera) de la 14 a la 18 + ciega con vibrador (Excéntrica)
- Con moto vibrador eléctrico 220 V.



 [\(+51\) 995 228 038](https://wa.me/51995228038)

JUEGO DE MALLAS

COMPONENTES

- Mallas Inox (30cm x 20cm con marco de madera) de la 14 a la 18 + ciega.





MAQUINARIA DE CALIDAD Y TECNOLOGIA INTERACCIONAL

**Máquinas
para café**

Somos sinceros

**Nuestras máquinas
reales**

••••

Maquinaria para Tostaduría

.....

TOSTADORA PARA CAFÉ

COMPONENTES

- Combustión: A gas.
- Accionado: Por moto – reductor.
- Construído con materiales de alta calidad.
- Personalización en cuanto a color.
- Bancada en fundición gris. Enchapado en acero INOX
- Placa metálica con el logo personalizado.

LA MÁQUINA VA PROVISTA DE :

- Cámara de enfriamiento automático.
- Ventilador centrifugo para el enfriamiento rápido del café tostado.
- Horno especial con doble aislamiento térmico de material refractario.
- Ciclón extractor de humos.
- Cuadro de maniobras y sensores.
- Panel eléctrico para el completo control de la máquina.
- Quemadores independientes entres sí.
- Manómetro para visualización de la presión de gas.
- Válvula para gas de baja presión (Doméstica) (0-60 mbar) o alta presión (0-20 PSI)

ADICIONALES

- KIT SOFTWARE DE LECTURA DE CURVA DIGITAL GREENGO.
- Pirométo
- Cable de comunicación USB
- Conector puerto USB.
- Cable de conexión a PC
- Software GreenGo
- Instalación (solo Lima Metropolitana)
- Lector digital de temperatura del flujo de Aire Caliente
- Termocupla
- Lámpara articulable en INOX con luz blanca.

CAPACIDAD

- 2kg/batch.
- 5kg/batch
- 15kg/batch
- 30kg/batch.
- 50kg/batch
- 100kg/batch

 (+51) 995 228 038



Maquinaria Beneficio Húmedo Beneficio Seco

El mejor café
puede producirse en el Perú,
sigamos trabajando en ello.
.....



COMPACTO PERU DESPULPADORA JUNIOR

COMPONENTES

- Despulpadora Junior ¾ de disco.
- Sistema de transmisión reducción.
- Zaranda de clasificación en plancha con cribado oblongo, separa lo granos secos, los verdes y las cascaras.
- Mandiles , ductos y cepillo
- Soporte integral compacto.
- Motor eléctrico o motor estacionario briggsstratton.



CAPACIDADES

- 1D proceso de 900 kg/hora de café cereza.
- 2D proceso de 1700 kg/hora de café cereza.
- 3D proceso de 2500 kg/hora de café de cereza.

(+51) 995 228 038



LAVADORA DE CAFÉ



PILADOR PULIDOR

.....
 Piladora - Pulidora de café pergamino

COMPONENTES

- Temperatura de salida de grano menor a 45°C.
- Pilado y pulido de granos.
- Bajo consumo eléctrico

.....
CAPACIDADES:

- Laboratorio: 250gr de café pergamino/h.
- AR1.5: 1.5qq de café pergamino/hora.
- AR05: 5qq de café pergamino/hora.
- AR10: 10qq de café pergamino/hora.
- AR20: 20qq de café pergamino/hora.
- AR40: 40qq de café pergamino/hora.
- AR60: 60qq de café pergamino/hora.



MOLINO PARA CAFÉ

.....
COMPONENTES

- Sistema de Discos en acero INOX 304.
- Base, porta disco, tolva en acero INOX 304.
- Sistema centrifugado para limpieza de cámara de muestra a muestra, tolva en acero inoxidable.

.....
CAPACIDADES:

- NEW LAB – 900: Molino para laboratorio.
- SV – 50:50 kg / hora de café.
- SV – 100:100 kg / hora de café.



 (+51) 995 228 038

OREADORA SECADORA PARA CAFÉ Y CACAO

COMPONENTES

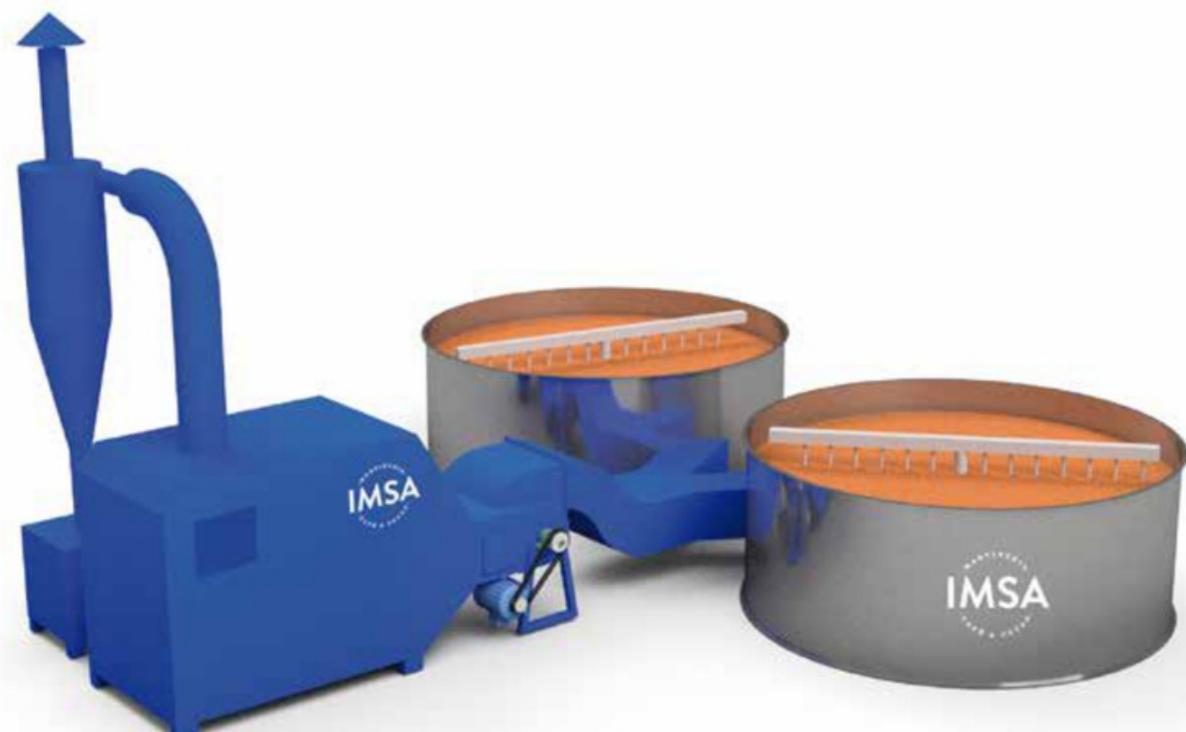
- Brazo giratorio con paletas de Nylon
- Sistema de amortiguación para movimiento de granos.

Unidad de Calor:

- Transferencia en una sola etapa a leña.
- Con ventilador axial para generar aire caliente al secado.
- Control de temperatura.

CAPACIDADES

- Cámara de calor cap.7 qq.
- Plancha cribado de soporte en INOX.
- Paredes en galvanizado
- Combustión: Leña



SELECCIONADORA POR TAMAÑO

CAFÉ

COMPONENTES

- Tubular 5 salidas (1 de limpia y 4 selecciones)
- Planchas cribadas en acero inoxidable.

CAPACIDADES

- 1.5 qq/hora
- 5 qq/hora
- 10 qq/hora
- 20 qq/hora
- 40 qq/hora

CACAO

COMPONENTES

- Prelimpia de 3 selecciones
- Planchas cribadas en oblongo

CAPACIDADES

- 500kg/hora
- 1000kg/hora



 (+51) 995 228 038

 (+51) 995 228 038



SECADORA ROTATORIA DE CAFÉ

SECADORA

- Cilindro rotativo de 2,4 m³ diámetro de 2m, largo 1,2 m.
- Bancadas (soportes) del cilindro rotativo en calidad ASTM A-36.
- Sistema para descarga de café pergamino seco mediante faja transportadora tubular de 25 cm de diámetro.
- Tolva de recepción para café seco.
- Sist. de reducción mediante caja reductora de tracción central en calidad 1045.
- Sistema de lubricación sellada.
- Con este sistema se reduce el riesgo de contaminación del café, al no tener piñones expuestos.

UNIDAD DE CALOR

- Sistema de transferencia de calor indirecto.
- Ventilador radial centrifugación de 90°, caudal de trabajo 5500 m³/hora.
- Silo de almacenamiento para cascarilla de café, capacidad de 50 kg.
- Sistema de dosificador de cascarilla regulable mediante Dimmer electrónico.
- Sistema de control de T° digital programable, rango mínimo 35° C y máximo 80° C

ELEVADOR DE CANGILONES

- Estructuras y cuerpos ASTM A-36 totalmente desmontables.
- Doble rueda dentada de 12 pulgadas de diámetro, este sistema evita dañar los granos.
- Doble compuerta inferior para facilitar la limpieza.
- Sistema de escalera y borde protector.
- Cangilones de polietileno de 5 x 4 pulgadas.
- Descarga de producto con doble salida, compuerta intercambiable.
- Transmisión directa por motorreductor, asegurando riesgo de contaminación por lubricantes expuestos, grasas o aceites.
- Compuerta de inspección transparente (acrílico) para visualizar el transporte de café.
- Correa o faja plana de 4 pulgadas por 4 lonas(parafinas)



GRAVIMÉTRICA

COMPONENTES

- Estructura en ASTM A-36.
- 3 Ventiladores centrífugos.
- Mesa o cubierta en acero inox AISI 304
- 6 Filtros de limpieza en acero inox.
- Rodamientos USP-208 y HA-209
- Sistema de dosificación mediante sinfin de abastecimiento.
- Trasmisión por faja doble cana B, con sistema bushing.
- Regulación de flujo de aire mediante variador electrónico.
- Sistema de cuatro filtros con mallas en INOX desmontable 500 micras.
- Pintura de poliuretano y nitrocelulosa.
- Sist. excéntrico con variados de velocidad electrónico para su fácil calibración.

MALLAS

- 500 kg/hora. Para cafés malla 15, 16.
- 500 kg/hora. Para cafés malla 17, 18.

 (+51) 995 228 038

DESPEDREGADOR DE CAFÉ

COMPONENTES

- Sistema de mesa en INOX.
- Estructura en ASTM A-36 bases con placas de 1/4" de espesos LAC - ESTRUCTURAL.
- Mesa de trabajo con malla INOX... 304 grado alimenticio.
- Mesa totalmente desmontable para su limpieza.
- Sistema excéntrico con variador de velocidad electrónico para su fácil calibración.
- Ventiladores radiales centrífugos 90° de inclinación.
- Rodamientos estándar UCF - UCP.
- Compuertas regulables para flujo de aire.
- Campana extractor de polvos y cascarilla.
- Sistema de cuatro filtros con mallas en INOX desmontables 500 micras.
- Pintura de poliuretano y nitrocelulosa.

PRELIMPIADORA





MAQUINARIA DE CALIDAD Y TECNOLOGIA INTERACCIONAL

Máquinas para cacao

Nunca nos detenemos

la innovación tiene que ser constante



Maquinaria Chocolatera Linea Bean To Bar



TOSTADORA DE CACAO

Modelo ERTC- Marca IMSA

LA MAQUINA VA PROVISTO DE:

- Cámara de enfriamiento automático en INOX 304 y paletas de agitación.
- Ventilador centrifugado para aspiración de gases y humos de la cámara de tostado, motor 0.75HP en baja 1740, FRAME 71.
- Ventilador centrifugado para el enfriamiento rapido del cacao tostado motor 1HP en alta 3400, FRAME 80.
- Ciclón de recepción para ciclo del tostado.
- Horno especial con doble aislamiento térmico de material refractario.
- Cuadro de maniobras y doble sensor digital y analógico, para tener mejor control de temperatura.
- Manómetro para visualización de la presión de gas.
- Válvula para gas.

COMPONENTES

- Combustión: A gas
- Accionario: Por un moto – reductor.
- Construido con materiales de alta calidad.
- Bancada en fundición gris.
- Enchapado en INOX
- Placa metálica con el logo personalizado.



DESCASCARILLADOR

Triturador Rompedor de Granos IMSA

COMPONENTES

- Quiebre del grano tostado en 2 rodillos dentados en INOX 304 grado alimenticio.
- Sistema de Zaranda tubular, con succión de aire secuencial por tamaño.
- Salida independiente de NIBS y cascarilla, en INOX 304 grado alimenticio.
- Ciclón de recepción de cascarilla y polvo.

CAPACIDADES

- Laboratorio: 5kg de cacao tostado/hora.
- DC 10: 10kg de cacao tostado/hora.
- DC 20: 20kg de cacao tostado/hora
- DC 60: 60kg de cacao tostado/hora
- DC 120: 120kg de cacao tostado/hora
- DC 250: 250kg de cacao tostado/hora
- DC 200: 200kg de cacao tostado/hora
- DC 1000: 1000kg de cacao tostado/hora

 (+51) 995 228 038



MOLINO DE PINES

COMPONENTES

- En doble carcasa en acero INOX 304, platos concéntricos con pines fundidos en acero AISI/SAE 4140.
- Estructura de soporte de carcasas en INOX 304.
- Salida de licor de 70-100 u.
- Enchaquetada, para recirculación de agua helada.
- Incluye Chiller – enfriador de agua.
- Totalmente desmontable para una limpieza rápida.



Molino triturador para pasta de cacao

CAPACIDADES

- Laboratorio: 5 kg nibs tostados/hora
- MC10: 10 kg nibs tostados/hora
- MC20: 20 kg nibs tostados/hora
- MC50: 50 kg nibs tostados/hora
- MC100: 100 kg nibs tostados/hora
- MC200: 200 kg nibs tostados/hora
- MC500: 500 kg nibs tostados/hora

 (+51) 995 228 038

MEZCLADOR-REFINADOR DE BILLAS IMSA

COMPONENTES

- En INOX 304.
- Con recirculación de licor por sinfín central de NYLON grado alimenticio.
- Control de velocidad mediante un variador de velocidad electrónico.
- Control de temperatura digital, resistencia de 1000 watts.
- Enchaquetada para control de temperatura y recirculación de agua helada.
- Incluye Chiller.

CAPACIDADES

- MBC15: 15 kg carga
- MBC50: 50 kg carga
- MBC100: 100 kg carga

HOMOGENIZADOR

COMPONENTES

- En INOX 304
- De paletas batidoras en INOX 304.
- Control de T° electrónica programable, resistencia de 800 watts.
- Volcador con pistón para fácil descarga.

CAPACIDADES

- HC25: 25kg pasta de cacao
- HC50: 50kg pasta de cacao



CONCHADOR IMSA

COMPONENTES

- En INOX 304
- De triple rodillos de NYLON independientes
- Bandeja en INOX 304 grado alimenticio, con regulacion de presión independiente.
- Control de temperatura digital, resistencia de 1000 watts.
- Volcador con pistón para facil descarga de chocolate.

CAPACIDADES

- CC12: 12kg de carga de chocolate
- CC25: 25kg de carga de chocolate
- CC50: 50kg de carga de chocolate
- CC100: 100kg de carga de chocolate



TEMPERADOR DOSIFICADOR

COMPONENTES

- Recipiente en INOX AISI 304 grado alimenticio.
- Sistema de dosificación con tornillo sinfín de NYLON grado alimenticio.
- Enchaquetada para control de temperatura y circulación de agua helada.
- Incluye chiller con electrobomba de 0.5HP.
- Control de temperatura digital, resistencia de 900 watts.
- Pedal para control de dosificador.

CAPACIDADES

- TC15: 15kg carga
- TC25: 25kg carga



GUILLOTINA IMSA

COMPONENTES

- Para muestra de 50 granos.
- Carcaza de aluminio maquinado.
- Cuchilla de corte de acero.
- Incluye maletín para transporte.

 (+51) 995 228 038