

# Un gran café

El café es el resultado de un delicado equilibrio entre la materia prima y la tecnología. Para lograr un tueste preciso y constante, cada pieza de la maquinaria debe estar diseñada con materiales que garanticen higiene, durabilidad y un rendimiento térmico óptimo. En este contexto, el acero inoxidable se ha consolidado como el aliado esencial de los tostadores industriales.



Durante el tueste, el grano verde se transforma en un producto aromático y complejo. Este proceso exige un control térmico estricto y condiciones higiénicas rigurosas. El tambor de tueste, fabricado en acero inoxidable, permite una transmisión uniforme del calor y evita contaminaciones que podrían alterar las notas finales del café. Además, su superficie facilita la limpieza y reduce la acumulación de residuos, un aspecto fundamental para mantener un perfil de tueste estable y repetible. En esta aplicación, se utiliza principalmente acero inoxidable de la serie 300, especialmente el AISI 304, que destaca por su excelente resistencia a la corrosión y a temperaturas elevadas.



Las tolvas, donde se almacena y distribuye el grano antes y después del tueste, también se benefician del acero inoxidable por su alta resistencia mecánica y su capacidad para conservar las características originales del café. El contacto continuo con materia prima exige materiales que no generan migraciones ni reacciones químicas indeseadas. AISI 304/AISI 304L son los más habituales en estas piezas, gracias a su estructura austenítica que combina cromo y níquel, garantizando durabilidad y seguridad alimentaria.

Otro punto crítico en la línea de tueste es la bandeja de enfriado. Después de alcanzar temperaturas superiores a los 200 °C, el café necesita un enfriamiento rápido para detener la reacción química y fijar los aromas. La bandeja de acero inoxidable, también fabricada habitualmente con aceros austeníticos AISI 304, ofrece una excelente resistencia a las variaciones térmicas sin deformarse. Su buena conductividad térmica facilita el enfriamiento uniforme, y su superficie lisa ayuda a mantener un nivel alto de higiene.

Cada elemento diseñado en acero inoxidable refleja el compromiso por lograr un café de máxima calidad, cuidando tanto el sabor como la seguridad y la limpieza. Puedes conocer más sobre el inoxidable en el mundo cafetero en el artículo de nuestra revista "Precisión en manos del barista [ </sites/cedinox/.content/cedrevista/cedrevista-00008.xml> ]".