

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.

[Descargar imagen](#)



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](#)]".