Specialty Coffee Association

EverROAST

everroastcoffee.com

EverRoast ER-10

EverROAST

EverRoast je společnost se sídlem v Praze (Česká republika), která se specializuje na výrobu vysoce kvalitních pražiček kávy a zařízení na pražení kávy.

I když vyrábíme vysoce kvalitní přístroje v mezinárodním standardu, vždy klademe důraz na spokojenost zákazníků. Abychom toho dosáhli, nejenže vyrábíme a dodáváme vám plně otestované vysoce kvalitní stroje, ale také vám pomáháme na každém kroku vašeho pražícího dobrodružství!

everroastcoffee.com

EverRoast ER-10

EverRoast ER-10 je dokonalým řešením pro středně velké kavárny a pražírny.

EverRoast

EverRoast ER-10
Technické Specifikace

Kapacita Dávky	10 Kg
Doba Pražení	10-14 mins
Zdroj Tepla	LPG / Zemní Plyn / Elektřina
Spotřeba Energie (kW/h)	2.24
Spotřeba Plynu (LPG / NG)	3.96 m^3 / 5.72 m^3
Princip Pražení	Kondukce a Konvekce
Počet Motorů	4
Počet Termočlánků	2 (Tloušťka sondy : 3 mm)
Řídicí Jednotka	Manuální / PLC (volitelně)
Napětí	110-220-380V
Frekvence	50 - 60 Hz
Rozměry (cm)	102 x 190 x 195
Hmotnost (Kg)	500 Kg
Záruka	2 Roky
Certifikát	CE

EverROAST

EverRoast ER-10
Klíčové Funkce

Plně Kontrolovatelné Pražení

Hořák Riello İtalské Výroby
Výkon Hořáku (KW/H) : 55 KW
BTU: 187.667

Elektronické komponenty Schneider

Dvoustěnný Buben

Phidgets 1048 Záznam Dat (Artisan)

Současné Pečení a Chlazení Externí

Sběrač Plev

Kontroluj Pražení!

Pražení můžete kontrolovat a dosáhnout tak konzistentního výsledku.

Řízení Průtoku Vzduchu:
Umožňuje nastavit objem proudu vzduchu, který prochází bubnem. Průtok vzduchu můžete kdykoli v průběhu pražení zvýšit nebo snížit a mít tak plnou kontrolu nad procesem pražení a dosáhnout konzistentních výsledků.

Řízení Rychlosti Bubnu:
Na přístroji můžete nastavit rychlost otáček bubnu a plně tak kontrolovat proces pražení. Rychlost bubnu lze nastavit v rozmezí od 30 do 70 otáček za minutu.

Ovládání Úrovně Plamene:
Úroveň plamene lze během pražení nastavit. Úroveň plamene můžete kdykoli během procesu pražení snížit nebo zvýšit.

EverRoast

Vytvořte Si Svůj Vysněný Stroj!

Výroba na míru: Na vaši žádost můžeme stroj přizpůsobit vašim potřebám! Svůj vysněný stroj si můžete vytvořit podle vašich představ.

Barva:
Můžete si vybrat libovolnou barvu.

Logo:
Na bubnu můžete mít logo své společnosti.

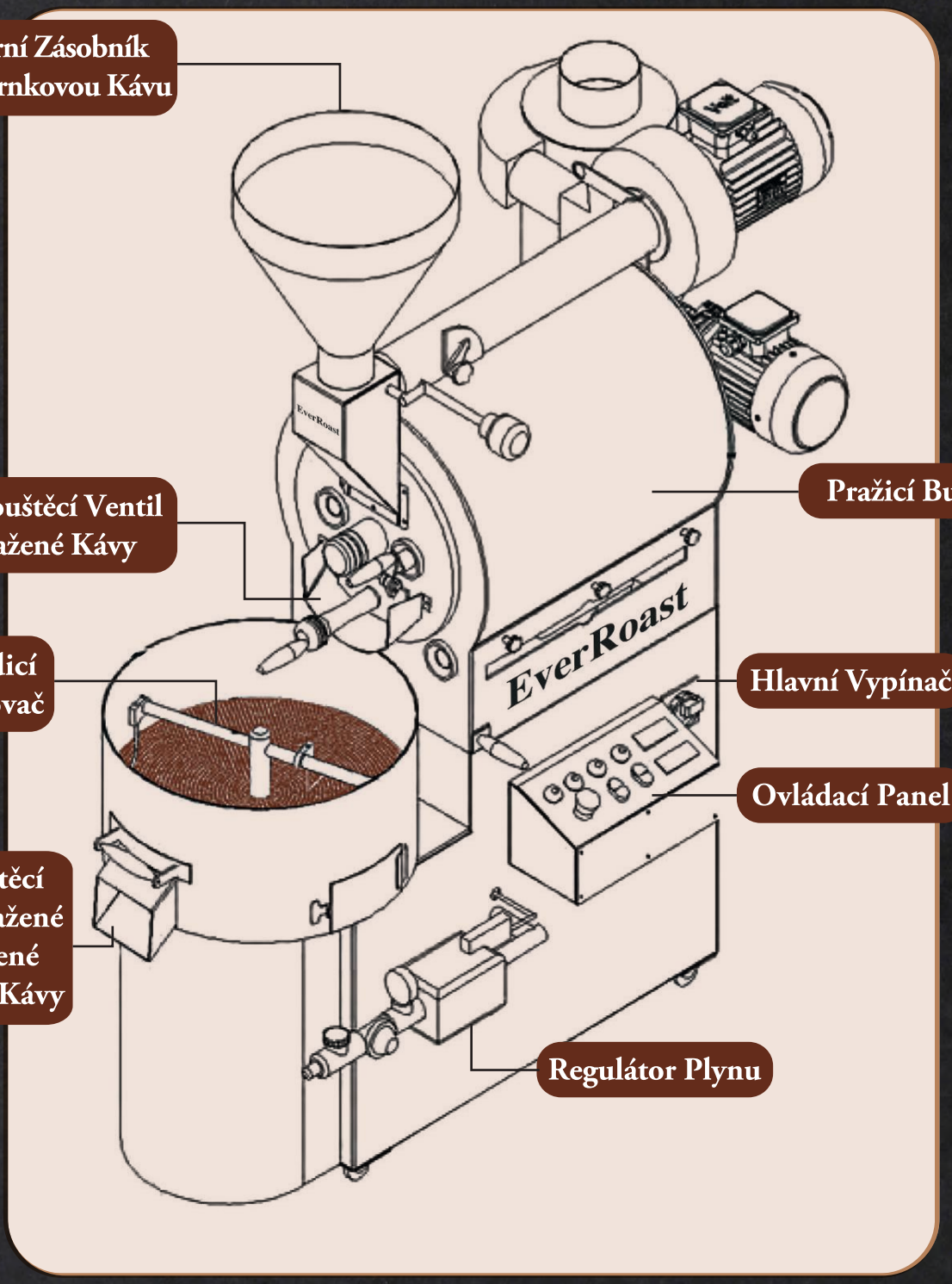
Pokud požadujete jakýkoli speciální design pražičky nebo přizpůsobení pražičky kávy, jsme tu pro vás, abychom posoudili váš požadavek a vyrobili jej podle vašeho přání.

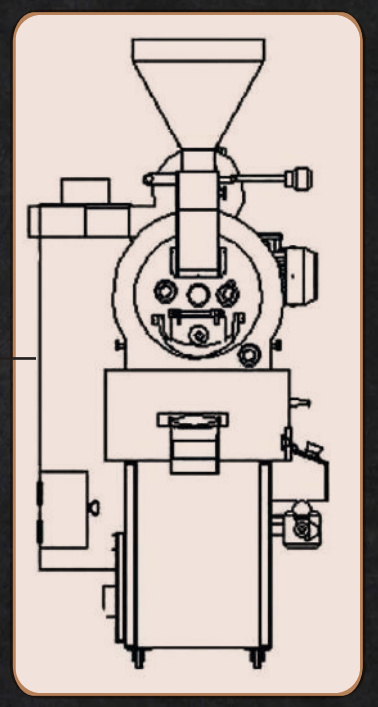
EverROAST

SOUČASNÉ ČÁSTI STROJE

Definice Stroje a Specifikace

Obecný Pohled a Definice





EverRoast

SOUČASNÉ ČÁSTI STROJE

1. ELEKTRICKÝ OVLÁDACÍ PANEL: Slouží k ovládání všech elektronických součástí pomocí tohoto elektrického panelu.

2. VENTIL SBĚRAČE PLEV: Slouží k čištění vnitřku sběrače plev.

3. HOPPER NA ZELENÁ ZRNA: Slouží k podávání zelených zrn, aby se všechna zrna dostala z horní části pražiče do vnitřku pražícího bubnu.

4. SBĚRAČ PLEV: Pomáhá sbírat veškerý prach a plevy, které vznikají během pražení uvnitř bubnu, a všechny tyto materiály se uchovávají uvnitř tohoto sběrače plev, aniž by se výstupními trubkami posílaly ven.

5. HOŘÁK: Je zdrojem tepla pro pražení kávových zrn, který zajišťuje dostatečný ohřev pro pražení kávových zrn.

6. TERMOČLÁNEK: Pomáhá měřit aktuální teplotu v bubnu.

7. VZORKOVACÍ LŽIČKA: Slouží ke kontrole výsledků pražení v průběhu pražení kávy odebráním několika vzorků kávových zrn z vnitřku bubnu.

8. PŘEHLEDOVÉ OKÉNKO: Slouží ke kontrole výsledků pražení v průběhu pražení kávy pohledem z přední části bubnu.

9. VENTIL PŘÍVODU ZELENÝCH ZRNEK: Je to mechanismus, který pomáhá propouštět zelená zrnka zaslaná z násypky nahoře dovnitř bubnu.

10. CHLADICÍ MÍCHADLO: Slouží k chlazení pražených zrn. Při tomto procesu se z pražených zrn odstraní a očistí také plevy a prach.

11. VÍKO CHLADICÍHO MÍCHADLA: Toto víko se používá k čištění vnitřku míchadla.

12. VÝSTUPNÍ VÝFUKOVÉ POTRUBÍ: Toto je potrubí, které spojuje výfuk a sběrač plev.

13. VYPOUŠTĚCÍ VENTIL BUBNA: Pomáhá vypouštět pražená zrna z bubnu do vnitřku chladicího mixéru.

14. VENTIL VÝFUKU: Pomáhá nastavit aktuální sání dmychadla. Buben můžete snadněji zahřát, pokud tento ventil zcela vypnete. Navíc můžete získat různé intenzity chutě, pokud jej vypnete 2 minuty před vypnutím hořáku pro vypouštění zrn.

15. DIGITÁLNÍ TERMOSTAT: Slouží k uspořádání aktuální teploty pro stroj. Jedná se o elektronickou součástku, která podle toho kontroluje aktuální teplotu a na vaše přání ji udržuje na stejné nastavené hodnotě.

16. TLAČÍTKA ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ NA OVLÁDACÍM PANELU: Slouží k zapnutí/vypnutí režimu pro motory a hořák, které se používají na hlavním systému.

17. CHLADICÍ VENTIL: Pomáhá řídit proces sání během chlazení na směšovači.

18. LAMPA: Pomáhá kontrolovat skutečnou barvu zrn při kontrole pomocí lžíce na vzorky.

EverRoast