



EverRoast

everroastcoffee.com

EverRoast ER-5

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 pražicího dobrodružství!

everroastcoffee.com

EverRoast ER-5

EverRoast ER-5 je dokonalým řešením pro malé kavárny & pražírny.



EverRoast

EverRoast ER-5

Technické Specifikace

Kapacita Dávky	5 Kg
Doba Pražení	9-13 mins
Zdroj Tepla	LPG / Zemní Plyn / Elektřina
Spotřeba Energie (kW/h)	1.84
Spotřeba Plynu (LPG / NG)	2.52 m ³ / 3.64 m ³
Princip Pražení	Kondukce a Konvekce
Počet Motorů	4
Počet Termočlánků	2 (Tloušťka sondy : 3 mm)
Řídicí Jedinotka	Manuální / PLC (volitelně)
Napětí	110 - 220 - 380V
Frekvence	50 - 60 Hz
Rozměry (cm)	90 x 165 x 155
Hmotnost (Kg)	300 Kg
Záruka	2 Roky
Certifikát	CE

EverRoast ER-5

Klíčové Funkce

Plně Kontrolovatelné Pražení

Hořák Riello Italské Výroby

Výkon Hořáku (KW/H) : 35 KW

BTU: 119.424

Elektronické komponenty Schneider

Dvoustěnný Buben

Phidgets 1048 Záznam Dat (Artisan)

Současné Pečení a Chlazení Externí

Sběrač Plev



EverRoast

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.

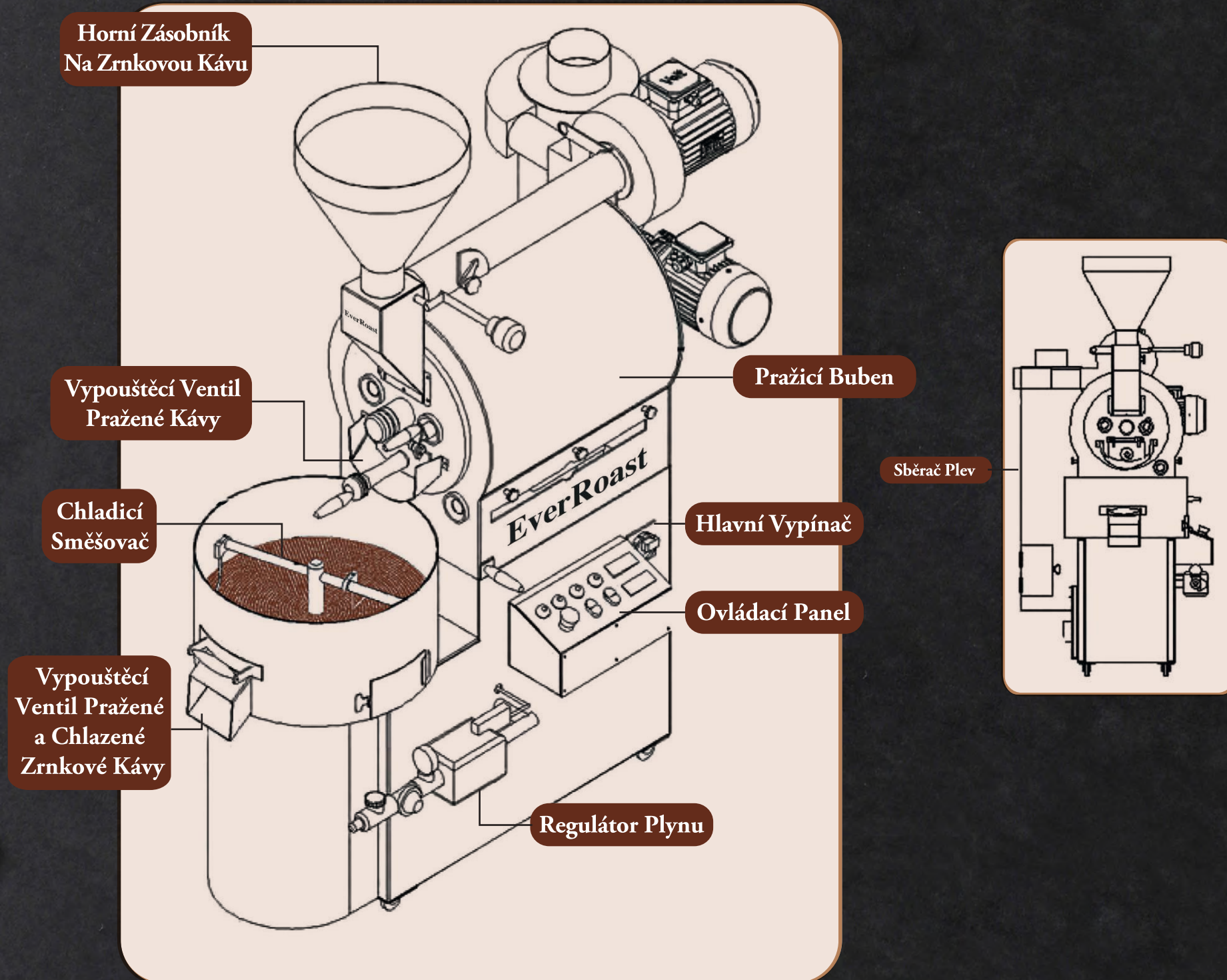


EverRoast

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 pražicího 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 lžice na vzorky.