



EverRoast

everroastcoffee.com

EverRoast ER-30

The logo for EverRoast features the word "Ever" in a light brown, sans-serif font. The "R" in "Roast" is stylized with a flame-like shape above it. The "O" in "Roast" is replaced by a dark brown coffee bean. The word "AST" follows in the same light brown, sans-serif font.

EverRoast

EverRoast ist ein Unternehmen mit Sitz in Prag, Tschechien, das sich auf die Herstellung von hochwertigen Kaffeeröstern und Kaffeeröstanlagen spezialisiert hat.

Während wir qualitativ hochwertige Maschinen nach internationalen Standards herstellen, steht für uns die Kundenzufriedenheit an erster Stelle. Um dies zu erreichen, produzieren und liefern wir Ihnen nicht nur vollständig getestete Qualitätsmaschinen, sondern wir helfen Ihnen auch bei jedem Schritt Ihres Röstabenteuers!

everroastcoffee.com

EverRoast ER-30

EverRoast ER-30 ist eine perfekte Lösung für große Cafés und Röstereien.



EverRoast

EverRoast ER-30

Technische Daten

Chargenkapazität	30 Kg
Röstzeit	12-16 Minuten
Wärmequelle	Flüssiggas / Erdgas / Strom
Power Consumption (kW/h)	3.75
Gasverbrauch (LPG / NG)	7,19 m ³ / 2,88 m ³
Röstprinzip	Konduktion / Konvektion
Anzahl der Motoren	4
Anzahl der Thermoelemente	2 (Dicke der Sonde: 3 mm)
Steuerung	Manuell / PLC (optional)
Spannung	380 - 415V
Häufigkeit	50 - 60 Hz
Abmessungen (cm)	127 x 220 x 250
Gewicht (Kg)	800 Kg
Garantie	2 Jahre
Zertifikat	CE

EverRoast ER 30

Hauptmerkmale

Vollständig kontrollierbares Rösten

Riello-Brenner aus Italien

Brennerleistung (KW/H) : 69 KW

BTU: 235.437

Elektronische Schneider-Komponenten

Doppelwandige Trommel

Phidgets 1048 Datenaufzeichnung (Artisan)

Gleichzeitiges externes Rösten und Kühlen

Spreu-Auffangbehälter



EverRoast

Röstung unter Ihrer Kontrolle!

Sie können Ihre Röstung kontrollieren und ein einheitliches Ergebnis erzielen.

Luftstrom-Steuerung:

Damit können Sie die Menge des Luftstroms einstellen, der durch Ihre Trommel fließt. Sie können den Luftstrom zu jedem Zeitpunkt des Röstprozesses erhöhen oder verringern und haben so die volle Kontrolle über den Röstprozess und erzielen gleichbleibende Ergebnisse.

Trommeldrehzahl der Maschine:

Sie können die Trommeldrehzahl an der Maschine einstellen und den Röstvorgang vollständig kontrollieren. Die Trommeldrehzahl kann zwischen 30 und 70 Umdrehungen pro Minute eingestellt werden.

Steuerung der Flammenhöhe:

Die Flammenhöhe kann während des Röstvorgangs eingestellt werden. Sie können die Flammenstärke zu jedem Zeitpunkt des Röstvorgangs verringern oder erhöhen.



EverROAST

Kreieren Sie Ihre Traum-Maschine!

Auf Ihren Wunsch können wir die Maschine nach Ihren Bedürfnissen anpassen! Sie können Ihre Traummaschine nach Ihren Wünschen gestalten!

Farbe:

Sie können jede Farbe wählen.

Logo:

Sie können Ihr Firmenlogo auf der Trommel anbringen lassen.

Wenn Sie eine Röstmaschine mit speziellem Design wünschen oder einen Kaffeeröster anpassen möchten, sind wir gerne bereit, Ihre Anfrage zu prüfen und nach Ihren Wünschen zu fertigen.



EverROAST

AKTUELLE TEILE DER MASCHINE

Definition der Maschine und Spezifikationen

☪ Allgemeine Ansicht und Definitionen

Oberer Trichter für Kaffeebohnen

Auslassventil für gerösteten Kaffee

Mischer zur Kühlung

Auslassventil für geröstete und gekühlte Kaffeebohnen

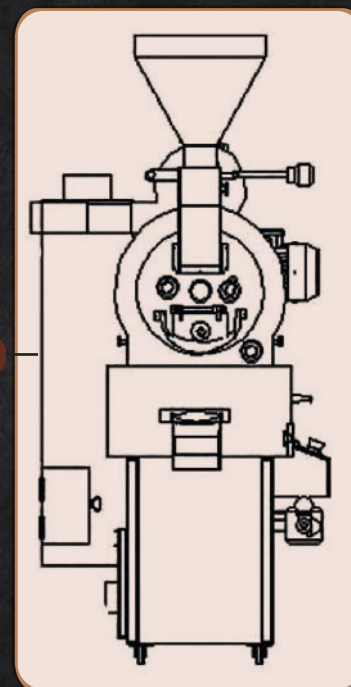
Rösttrommel

Spreu-Auffangbehälter

Hauptschalter

Schalttafel

Gasregulator



AKTUELLE TEILE DER MASCHINE

- 1. ELEKTRISCHES BEDIENFELD:** Es dient zur Steuerung aller elektronischen Komponenten durch die Verwaltung dieser elektrischen Schalttafel.
- 2. SPREUSAMMLER-TORVENTIL:** Es wird für die Reinigung des Spreusammlers verwendet.
- 3. BOHNENSAMMELBEHÄLTER:** Er wird für die Zuführung der grünen Bohnen verwendet, um sie von der Oberseite des Rösters in die Rösttrommel zu befördern.
- 4. SPREUABSCHIEDER:** Er sammelt alle Stäube und Spreu, die während des Röstvorgangs im Inneren der Trommel entstehen, und alle diese Materialien werden in diesem Spreuabscheider aufbewahrt, ohne dass sie durch Ausgangsröhre nach außen gelangen.
- 5. BRENNER:** Er ist die Heizquelle für die Röstung der Bohnen, die genügend Wärme für die Röstung der Kaffeebohnen liefert.
- 6. THERMOKUPPEL:** Sie dient zur Messung der aktuellen Trommeltemperatur.
- 7. PROBENLÖFFEL:** Er dient zur Überprüfung des Röstergebnisses während des Röstvorgangs, indem einige Bohnenproben aus dem Inneren der Trommel entnommen werden.
- 8. ANSICHTFENSTER:** Es dient zur Überprüfung der Röstergebnisse während des Röstvorgangs durch einen Blick von der Vorderseite der Trommel.
- 9. EINLASSVENTIL FÜR GRÜNE BOHNEN:** Mit diesem Mechanismus können Sie die grünen Bohnen aus dem oberen Trichter in die Trommel einlassen.
- 10. KÜHLMISCHER:** Er wird zum Kühlen der gerösteten Bohnen verwendet. In diesem Prozess werden auch Spreu und Staub von den gerösteten Bohnen entfernt und gereinigt.
- 11. KÜHLMISCHER-DECKEL:** Dieser Deckel wird zur Reinigung des Mischer-Innenraums verwendet.
- 12. AUSPUFF-AUSGANGSROHR:** Dieses Rohr verbindet den Auspuff mit dem Spreuabscheider.
- 13. TROMMEL-AUSTRAGSVENTIL:** Es dient dazu, die gerösteten Bohnen aus der Trommel in das Innere des Kühlmischers zu leiten.
- 14. ABLUFTVENTIL:** Mit diesem Ventil kann die Saugleistung des Gebläses eingestellt werden. Sie können die Trommel leichter aufheizen, wenn Sie dieses Ventil ganz abschalten. Außerdem können Sie verschiedene Geschmacksrichtungen erhalten, wenn Sie es 2 Minuten vor dem Ausschalten des Brenners zum Entladen der Bohnen abschalten.
- 15. DIGITALER THERMOSTAT:** Er wird zur Regelung der aktuellen Temperatur der Maschine verwendet. Es handelt sich um ein elektronisches Bauteil, das die aktuelle Temperatur überprüft und sie auf Wunsch auf demselben Wert hält.
- 16. EIN/AUS-TASTEN AUF DEM BEDIENFELD:** Sie dienen zum Ein- und Ausschalten der Motoren und Brenner, die im Hauptsystem verwendet werden.
- 17. KÜHLVENTIL:** Es dient zur Steuerung des Ansaugvorgangs während der Kühlung des Mischers.
- 18. LAMPE:** Sie hilft Ihnen, die tatsächliche Farbe der Bohnen bei der Kontrolle mit dem Probenlöffel zu überprüfen.