



EverRoast

everroastcoffee.com

EverRoast ER-10



EverRoast est une entreprise basée à Prague, en République Tchèque, spécialisée dans la production de torréfacteurs de café et d'équipements de torréfaction de haute qualité.

Bien que nous produisons des machines de haute qualité répondant aux normes internationales, nous plaçons toujours la satisfaction du client au premier rang de nos priorités. Pour ce faire, nous ne nous contentons pas de produire et de vous livrer des machines de haute qualité entièrement testées, nous vous aidons également à chaque étape de votre projet de torréfacteur !

everroastcoffee.com

EverRoast ER-10

EverRoast ER-10 est la solution idéale pour les cafés et les torréfactions de taille moyenne.



EverRoast

EverRoast ER-10

Caractéristiques Techniques

Capacité par Lot	10 Kg
Temps de Torréfaction	10-14 mins
Source de Chaleur	GPL / Gaz Naturel / Électrique
Consommation Électrique (kW/h)	2.24
Consommation de Gaz (GPL / GN)	3.96 m ³ / 5.72 m ³
Principe de Torréfaction	Conduction et Convection
Nombre de Moteurs	4
Nombre de Thermocouples	2 (Epaisseur de la Sonde :3 mm)
Unité de Contrôle	Manuel/ PLC, Automate Programmable (en option)
Tension	110-220-380V
Fréquence	50 - 60 Hz
Dimensions (cm)	102 x 190 x 195
Poids (Kg)	500 Kg
Durée Garantie	2 Ans
Certificat	CE

Caractéristiques Principales de l'EverRoast ER-10

Torréfaction Entièrement Contrôlable

Brûleur Riello de Fabrication italienne

Puissance du Brûleur (KW/H) : 55 kW

BTU: 187.667

Composants Électroniques Schneider

Tambour à Double Paroi

Enregistrement des Données Phidgets 1048 (Artisan)

Torréfaction et Refroidissement Simultanés Externe

Collecteur de Particules



EverRoast

C'est Vous qui Contrôlez !

Vous pouvez contrôler votre torréfaction et obtenir un résultat régulier.

Contrôle du Débit D'air:

Il vous permet de régler le volume du flux d'air circulant dans votre tambour. Vous pouvez augmenter ou réduire le débit d'air à tout moment du processus de torréfaction et avoir un contrôle total sur le processus de torréfaction.

Contrôle de la Vitesse du Tambour:

Vous pouvez régler la vitesse du tambour sur la machine et contrôler entièrement votre processus de torréfaction. La vitesse du tambour peut être réglée entre 30 et 70 tours/minute.

Contrôle du Niveau de Flamme:

Le niveau de flamme peut être réglé pendant le processus de torréfaction. Vous pouvez diminuer ou augmenter le niveau de flamme à tout moment du processus de torréfaction. Cela vous permet de contrôler la chaleur de la torréfaction.



EverRoast

Créez la Machine de Vos Rêves!

À votre demande, nous pouvons
personnaliser la machine en fonction de
vos besoins!
Vous pouvez créer la machine de vos rêves
selon vos désirs!

Couleur:

Vous pouvez choisir n'importe quelle couleur.

Logo:

Vous pouvez ajouter le logo de votre
entreprise sur le tambour.

Si vous avez besoin d'un torréfacteur de
conception spéciale ou de personnaliser un
torréfacteur de café, nous sommes là pour
évaluer votre demande et fabriquer la
machine que vous souhaitez.

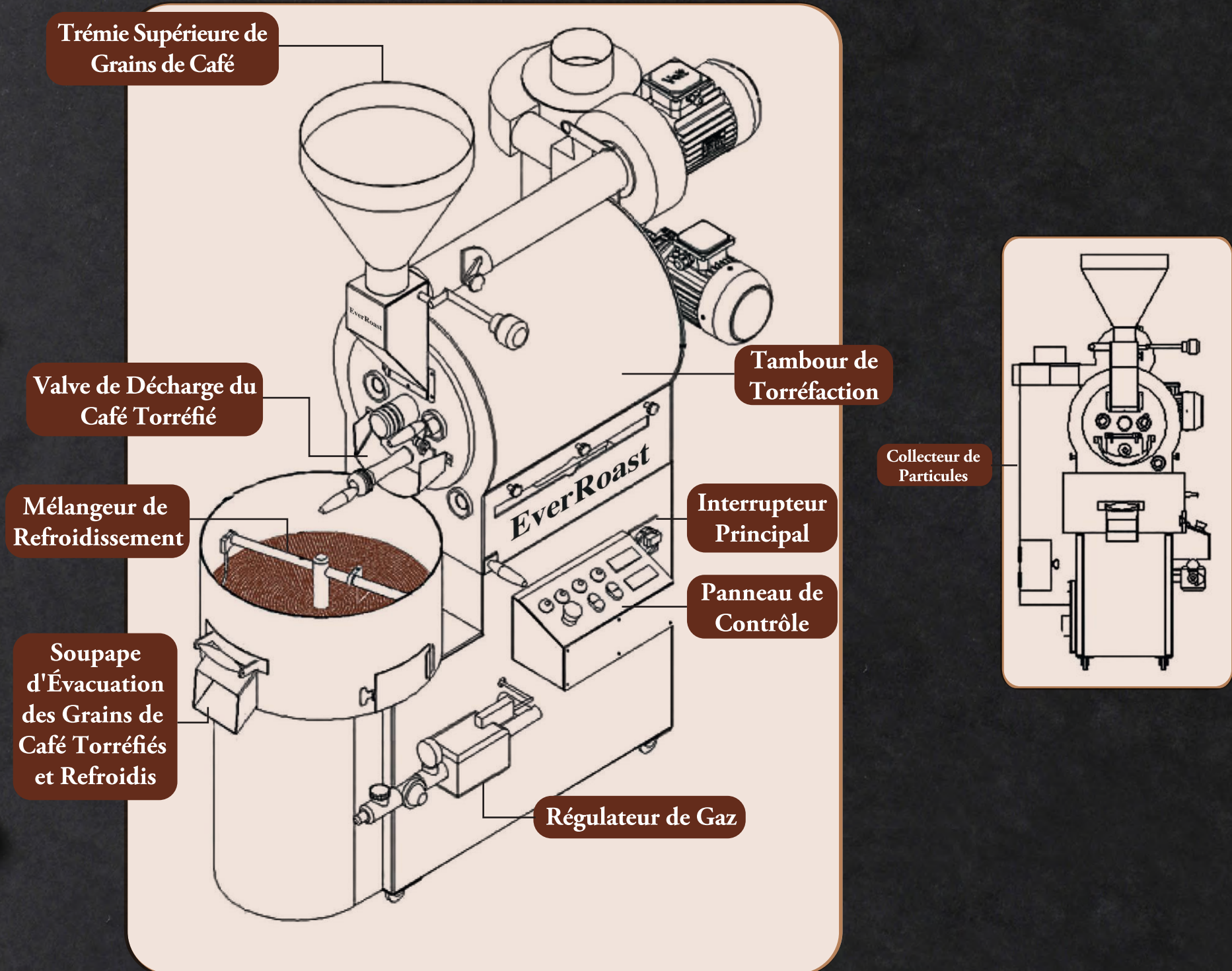


EverRoast

PARTIES ACTUELLES DE LA MACHINE

Définition de la Machine et Spécifications

☕ Vue Générale et Définitions



EverRoast

PARTIES CONSTITUANTES DE LA MACHINE

- 1. TABLEAU DE CONTRÔLE ÉLECTRIQUE:** Il est utilisé pour contrôler tous les composants électroniques en gérant ce tableau électrique.
- 2. VANNE DU COLLECTEUR DE PARTICULES:** Elle est utilisée pour nettoyer l'intérieur du collecteur de particules.
- 3. TRÉMIE DE GRAINS DE CAFÉ VERTS:** Il est utilisé pour alimenter les grains de café vert afin de les envoyer du haut du torréfacteur à l'intérieur du tambour de torréfaction.
- 4. COLLECTEUR DE PARTICULES:** Il aide à collecter toutes les poussières et les particules qui se forment pendant la torréfaction à l'intérieur du tambour et toutes ces matières sont conservées à l'intérieur de ce collecteur de particules sans les envoyer à l'extérieur par les tuyaux de sortie.
- 5. BRÛLEUR:** Il s'agit de la source de chaleur pour les grains de café torréfiés, qui fournit suffisamment de chaleur pour torréfier les grains de café.
- 6. THERMOCOUPLE:** Il permet de mesurer la température actuelle du tambour.
- 7. CUILLÈRE D'ÉCHANTILLON:** Elle est utilisée pour vérifier les résultats de la torréfaction pendant la progression de la torréfaction du café en prélevant des échantillons de grains à l'intérieur du tambour.
- 8. FENÊTRE DE CONTRÔLE:** Elle est utilisée pour vérifier les résultats de la torréfaction pendant la progression de la torréfaction du café en jetant un coup d'œil à l'avant du tambour.
- 9. VALVE D'ENTRÉE DES GRAINS VERTS:** C'est le mécanisme qui vous aide à faire passer les grains verts envoyés de la trémie supérieure à l'intérieur du tambour.
- 10. MÉLANGEUR DE REFROIDISSEMENT:** Il est utilisé pour refroidir les grains torréfiés. Au cours de ce processus, les particules et la poussière sont également éliminées et nettoyées des grains torréfiés.
- 11. COUVERCLE DU MÉLANGEUR DE REFROIDISSEMENT:** Ce couvercle est utilisé pour nettoyer l'intérieur du mélangeur.
- 12. TUYAU DE SORTIE D'ÉCHAPPEMENT:** Il s'agit du tuyau qui relie l'échappement et le collecteur de particules.
- 13. VANNE DE DÉCHARGE DU TAMBOUR:** Elle permet d'évacuer les grains torréfiés du tambour vers l'intérieur du mélangeur de refroidissement.
- 14. VALVE D'ÉCHAPPEMENT:** Elle permet d'ajuster l'aspiration actuelle de la turbine. Vous pouvez chauffer le tambour plus facilement si vous désactivez complètement cette vanne. En outre, vous pouvez obtenir des saveurs différentes si vous la fermez 2 minutes avant d'éteindre le brûleur pour décharger les grains.
- 15. THERMOSTAT NUMÉRIQUE:** Il est utilisé pour régler la température actuelle de la machine. C'est le composant électronique qui vérifie la température actuelle en conséquence et la maintient à la même valeur définie à votre demande.
- 16. BOUTONS ON/ OFF SUR LE PANNEAU DE COMMANDE:** Ils sont utilisés pour allumer/éteindre les moteurs et les brûleurs qui sont utilisés sur le système principal.
- 17. VANNE DE REFROIDISSEMENT:** Elle permet de contrôler le processus d'aspiration pendant le refroidissement du mélangeur.
- 18. LAMPE:** Elle vous aide à vérifier la couleur réelle des grains tout en contrôlant avec la cuillère à échantillon.