



# EverRoast

[everroastcoffee.com](http://everroastcoffee.com)

EverRoast ER-10

# EverRoast

EverRoast to firma z siedzibą w Pradze (Czechy). Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości pieców oraz wyposażenia do palenia kawy.

Zajmujemy się produkcją wysokiej jakości maszyn spełniających międzynarodowe standardy, jednak na pierwszym miejscu zawsze stawiamy zadowolenie klienta. W tym celu, poza samą produkcją i dostarczaniem w pełni przetestowanych urządzeń charakteryzujących się najwyższą jakością, oferujemy również wsparcie na każdym etapie procesu palenia kawy!

[everroastcoffee.com](http://everroastcoffee.com)

# EverRoast ER-10

EverRoast ER-10 to idealne rozwiązanie dla średniej wielkości kawiarni i palarni.



EverRoast

# EverRoast ER-10

## Parametry Techniczne

<b>Wielkość Wsadu</b>	10 KG
<b>Czas Palenia</b>	10-14 mins
<b>Źródło Ciepła</b>	LPG / Gaz Ziemny / Energia Elektryczna
<b>Pobór Mocy (kWh)</b>	2.24
<b>Zużycie Gazu (LPG / Gaz Ziemny)</b>	3.96 m <sup>3</sup> / 5.72 m <sup>3</sup>
<b>Metoda Palenia:</b>	Przewodzenie Ciepła i Konwekcja
<b>Liczba Silników</b>	4
<b>Liczba Termoogniw</b>	2 (Grubość Sondy: 3 mm)
<b>Obsługa</b>	Ręczna / PLC (Opcjonalnie)
<b>Napięcie</b>	110 - 220 - 380V
<b>Częstotliwość</b>	50 - 60 Hz
<b>Wymiary (cm)</b>	102 x 190 x 195
<b>Waga (Kg)</b>	500 Kg
<b>Gwarancja</b>	2 Lata
<b>Certyfikat</b>	CE

# Najważniejsze Funkcje EverRoast ER 10

**Pełna Kontrola Nad Procesem Palenia**

**Palnik Riello (Włoska Produkcja)**

Moc Palnika (KW/H) : 55 KW

BTU: 187.667

**Podzespoły Elektroniczne Firmy Schneider**

**Bęben Dwuścienny**

**Rejestracja Danych Phidgets 1048 (Artisan)**

**Równoczesne Palenie i Zewnętrzne Chłodzenie**

**Kolektor odpadów produkcyjnych**

EverRoast

EverRoast

# Zyskaj Pełną Kontrolę!

Dostosuj warunki palenia, by uzyskać powtarzalne efekty.

## Kontrola Przepływu Powietrza:

Pozwala na regulację ilości powietrza przepuszczanego przez bęben. Na każdym etapie palenia można zwiększyć lub zmniejszyć przepływ powietrza, co daje pełną kontrolę nad procesem i gwarantuje powtarzalne wyniki.

## Kontrola Częstotliwości Obrotów Bębna:

Urządzenie daje możliwość regulacji prędkości obrotów bębna, co gwarantuje pełną kontrolę nad procesem palenia. Częstotliwość obrotu można ustawić w zakresie 30–70 obr./min.

## Kontrola Poziomu Płomienia:

Poziom płomień można regulować w trakcie palenia. Można go zmniejszyć lub zwiększyć na dowolnym etapie procesu.



EverROAST

# Stwórz Wymarzoną Maszynę!

**Produkcja na zamówienie:** Na życzenie klienta możemy dostosować maszynę do specjalnych potrzeb. Stwórz dokładnie takie urządzenie, o jakim marzysz!

**Kolor:**

Wybierz upragniony kolor.

**Logo:**

Na życzenie możemy umieścić logo Twojej firmy na bębnie.

Chcesz przystosować istniejącą konstrukcję pieca do palenia kawy? A może potrzebujesz rozwiązania w pełni dostosowanego do Twoich potrzeb? Z chęcią wycenimy zlecenie i wyprodujemy urządzenie na zamówienie.

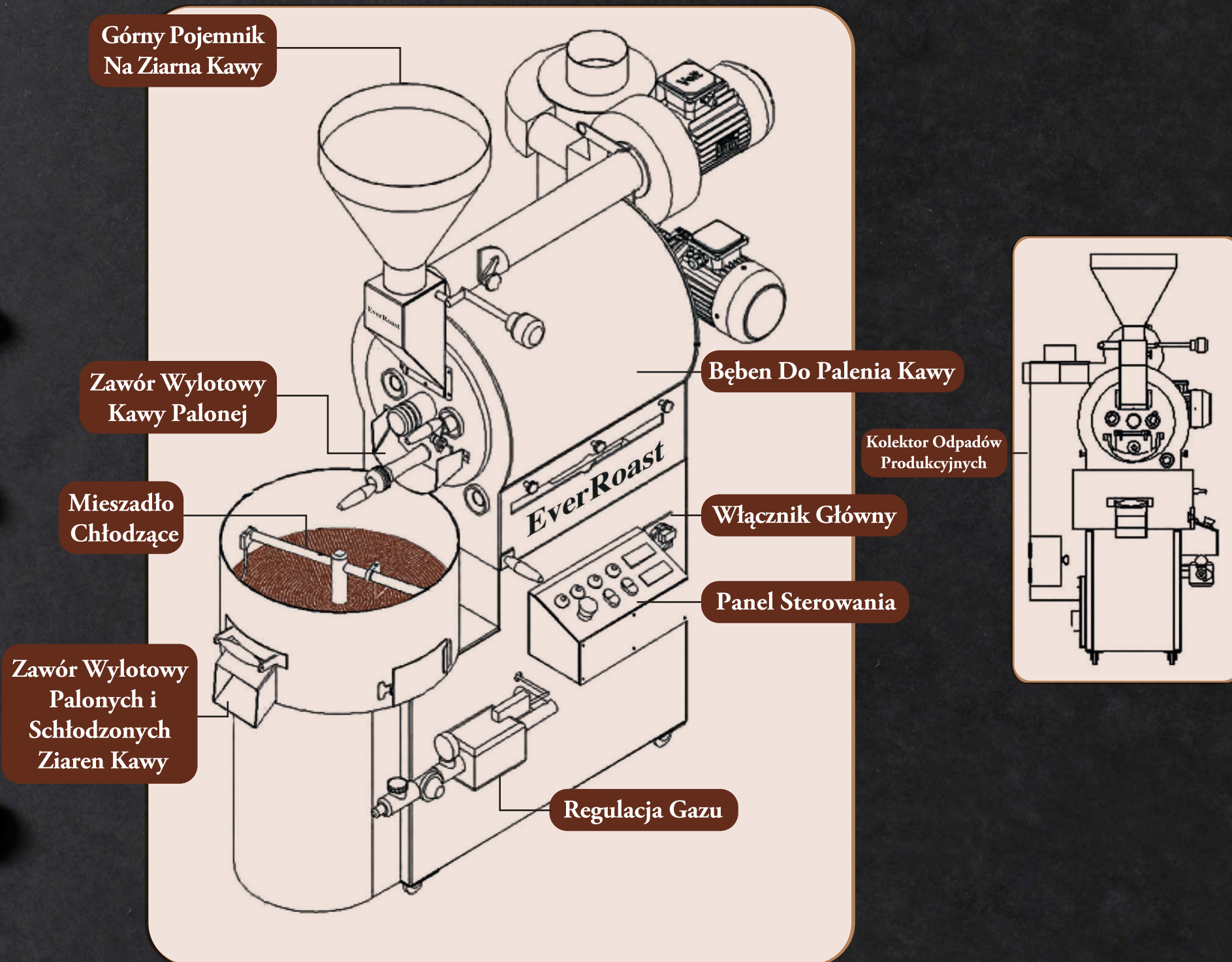


**EverROAST**

# AKTUALNE CZĘŚCI MASZYNY

## Opis i Specyfikacja Urządzenia

### Widok Ogólny i Opis Części



# AKTUALNE CZĘŚCI MASZYNY

- 1. ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA:** Służy do obsługi wszystkich podzespołów elektronicznych.
- 2. DRZWICZKI KOLEKTORA ODPADÓW PRODUKCYJNYCH:** Pozwalają na wyczyszczenie wnętrza kolektora.
- 3. POJEMNIK NA ZIELONĄ KAWĘ:** Służy do podawania ziaren zielonej kawy w celu przeniesienia ich z górnej części pieca do wnętrza bębna.
- 4. KOLEKTOR ODPADÓW PRODUKCYJNYCH:** Pomaga usunąć z bębna wszystkie pyły i plewy, które powstają w trakcie palenia. Odpady zatrzymują się w kolektorze i nie wydostają się na zewnątrz przez rury wylotowe.
- 5. PALNIK:** Źródło ciepła potrzebne do wypalania ziaren. Pozwala uzyskać temperaturę potrzebną do palenia kawy.
- 6. TERMOOGNIWO:** Umożliwia pomiar aktualnej temperatury bębna.
- 7. ŁYŻECZKA DO PRÓBEK:** Służy do sprawdzania kawy w trakcie procesu palenia poprzez pobieranie próbek ziaren z wnętrza bębna.
- 8. OKIENKO:** Daje możliwość wizualnej kontroli kawy w bębnie w trakcie procesu palenia.
- 9. ZAWÓR WLOTOWY ZIELONEJ KAWY:** Mechanizm, który zwalnia ziarna zielonej kawy znajdujące się w zbiorniku, umożliwiając przedostanie się do bębna.
- 10. MIESZADŁO CHŁODZĄCE:** Służy do chłodzenia palonych ziaren. W trakcie procesu usuwane są także plewy i pył z wypalanych ziaren.
- 11. DRZWICZKI ZBIORNIKA Z MIESZADŁEM:** Pozwalają na wyczyszczenie wnętrza zbiornika z mieszadłem.
- 12. RURA WYLOTOWA:** Rura łącząca wydech z kolektorem odpadów produkcyjnych.
- 13. ZAWÓR WYLOTOWY BĘBNA:** Mechanizm, który zwalnia palone ziarna z bębna do wnętrza komory mieszadła chłodzącego.
- 14. DYSZA WYDECHOWA:** Umożliwia regulację poziomu ssania dmuchawy. Aby szybciej nagrzać bęben, wystarczy całkowicie zakręcić zawór. Zakręcenie zaworu na 2 minuty przed wyłączeniem palnika w celu spuszczenia ziaren pozwala wydobyć z kawy dodatkowe aromaty.
- 15. TERMOSTAT CYFROWY:** Służy do regulacji bieżącej temperatury maszyny. Podzespół elektroniczny, który sprawdza aktualną temperaturę i na żądanie użytkownika utrzymuje ją na ustalonym poziomie.
- 16. PRZYCISKI WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA NA PANELU STEROWANIA:** Służą do włączania i wyłączenia palnika oraz silników używanych w głównym systemie.
- 17. ZAWÓR CHŁODZENIA:** Umożliwia kontrolowanie procesu zasysania podczas chłodzenia w komorze mieszadła
- 18. LAMPKA:** Pomaga sprawdzić rzeczywisty kolor ziaren podczas pobierania próbek łyżeczką.