



EverRoast

everroastcoffee.com

EverRoast ER-30

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

EverRoast ER-30

EverRoast ER-30 to idealne rozwiązanie dla dużych kawiarni i palarni.



EverRoast

EverRoast ER-30

Parametry Techniczne

Wielkość Wsadu	30 KG
Czas Palenia	12-16 mins
Źródło Ciepła	LPG / Gaz Ziemny
Pobór Mocy (kWh)	3.75
Zużycie Gazu (LPG / Gaz Ziemny)	7,19 m ³ / 2,88 m ³
Metoda Palenia:	Przewodzenie Ciepła i Konwekcja
Liczba Silników	4
Liczba Termoogniw	2 (Grubość Sondy: 3 mm)
Obsługa	Ręczna / PLC (Opcjonalnie)
Napięcie	380 - 415V
Częstotliwość	50 - 60 Hz
Wymiary (cm)	127 x 220 x 250
Waga (Kg)	800 Kg
Gwarancja	2 Lata
Certyfikat	CE

Najważniejsze Funkcje EverRoast ER 30

Pełna Kontrola Nad Procesem Palenia

Palnik Riello (Włoska Produkcja)

Moc Palnika (KW/H) : 69 KW

BTU: 235.437

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 wyprodukujemy urządzenie na zamówienie.

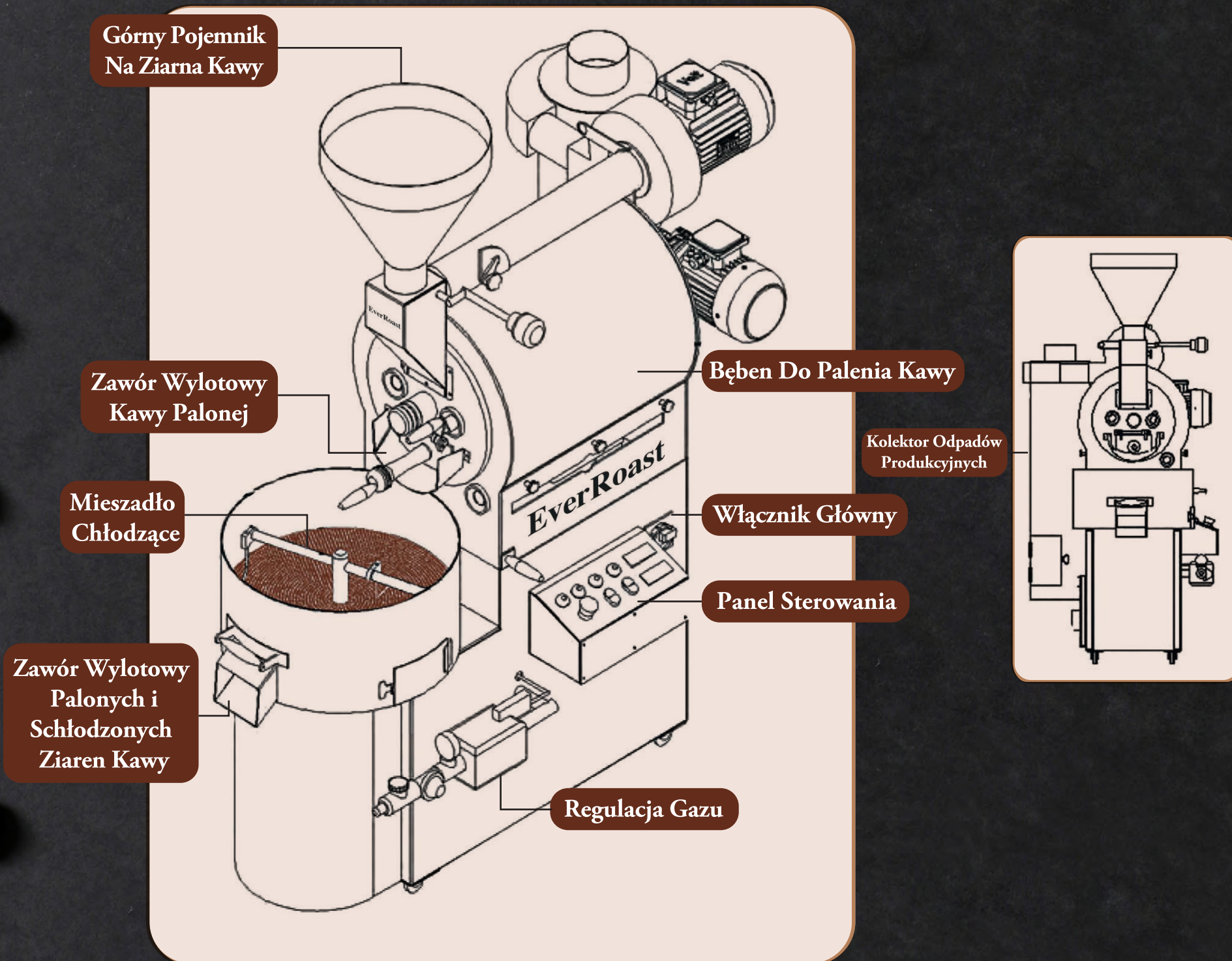


EverRoast

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.