Specialty Coffee Association

EverROAST

everroastcoffee.com

EverRoast ER-5

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-5

EverRoast ER-5 to idealne rozwiązanie dla małych kawiarni i palarni.

EverRoast

EverRoast ER-5
Parametry Techniczne

Wielkość Wsadu	5 KG
Czas Palenia	9-13 mins
Źródło Ciepła	LPG / Gaz Ziemny / Energia Elektryczna
Pobór Mocy (kWh)	1.84
Zużycie Gazu (LPG / Gaz Ziemny)	2.52 m^3 / 3.64 m^3
Metoda Palenia:	Przewodzenie Ciepła i Konwekcja
Liczba Silników	4
Liczba Termoogniw	2 (Grubość Sondy: 3 mm)
Obsługa	Ręczna / PLC (Opcjonalnie)
Napięcie	110 - 220 - 380V
Częstotliwość	50 - 60 Hz
Wymiary (cm)	90 x 165 x 155
Waga (Kg)	300 Kg
Gwarancja	2 Lata
Certyfikat	CE

EverRoast

Najważniejsze Funkcje EverRoast ER 5

Pełna Kontrola Nad Procesem Palenia

Palnik Riello (Włoska Produkcja)
Moc Palnika (KW/H) : 35 KW
BTU: 119.424

Podzespoły Elektroniczne Firmy Schneider

Bęben Dwuścienny

Rejestracja Danych Phidgets 1048 (Artisan)

Równoczesne Palenie i Zewnętrzne Chłodzenie

Kolektor odpadów produkcyjnych

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 płomienia 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.

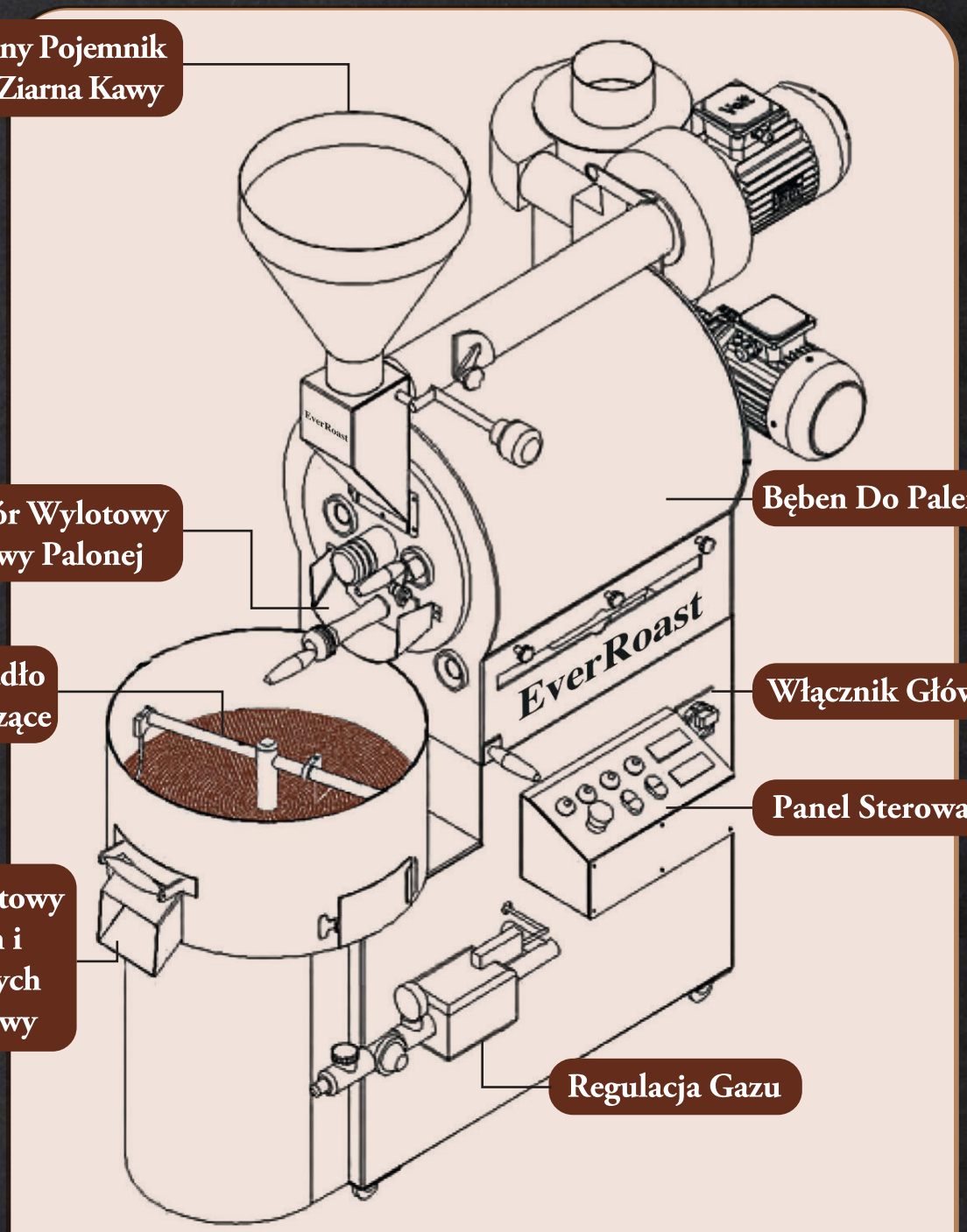
Chcesz przystosować istniejąca konstrukcję pieca do palenia kawy? A może potrzebujesz rozwiązania w pełni dostosowanego do Twoich potrzeb? Z chęcią wycenimy zlecenie i wyprodukujemy urządzenie na zamówienie.

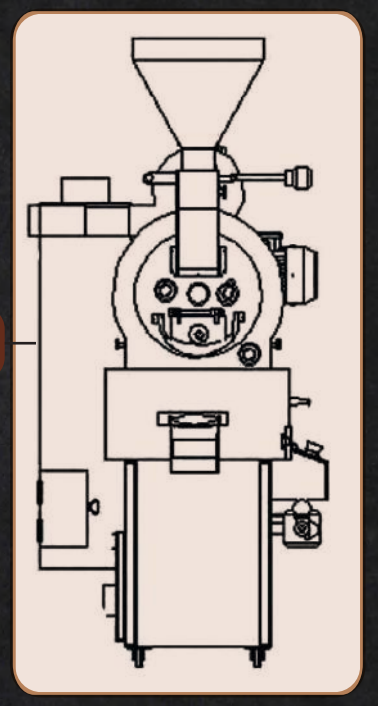
EverRoast

AKTUALNE CZĘŚCI MASZYNY

Opis i Specyfikacja Urządzenia

Widok Ogólny i Opis Części





EverRoast

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 wyłączania 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.

EverRoast