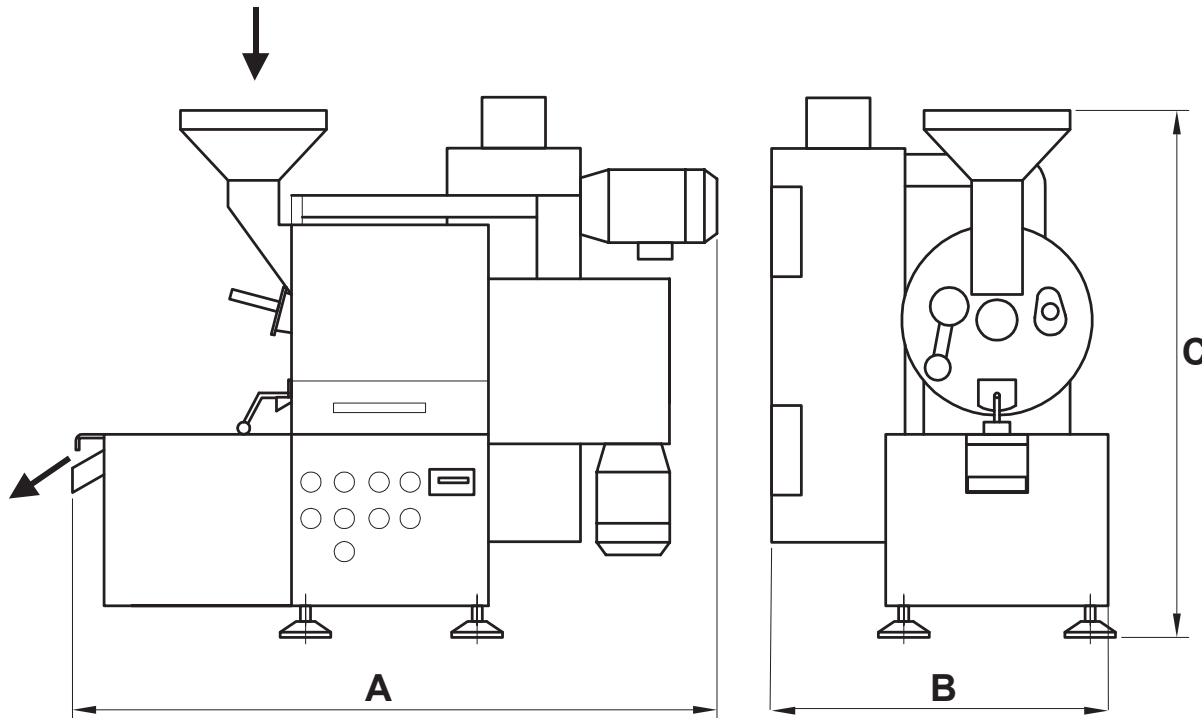


Piec COFFEE SHOP

Do prażenia kawy, orzechów, słonecznika, migdałów... itp.



Typ - Model			P1
Wymiary:			
- długość	A	mm	1000
- szerokość	B	mm	520
- wysokość	C	mm	810
Wydajność mechaniczna*		kg/h	3 - 4
Napięcie zasilania		V/Hz	220 / 50-60
Moc zainstalowana		kW	2,6
Moc cieplna		kW	2,5
Ciężar urządzenia		kg	~82

* Wydajność praktyczna uzależniona jest od: rodzaju produktu i technologii prażenia.

Podane parametry techniczne dotyczą maszyn standardowych.

Podane informacje nie są ofertą handlową w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nie stanowią również zapewnienia w rozumieniu art. 4 ust. 3 jak i opisu towaru w rozumieniu art. 4 ust. 2 ustawy o sprzedaży konsumentkiej. Indywidualne uzgodnienia właściwości towaru następują w umowie jego sprzedaży.



Coffee Service
Sp. z o.o.

Nazwa:

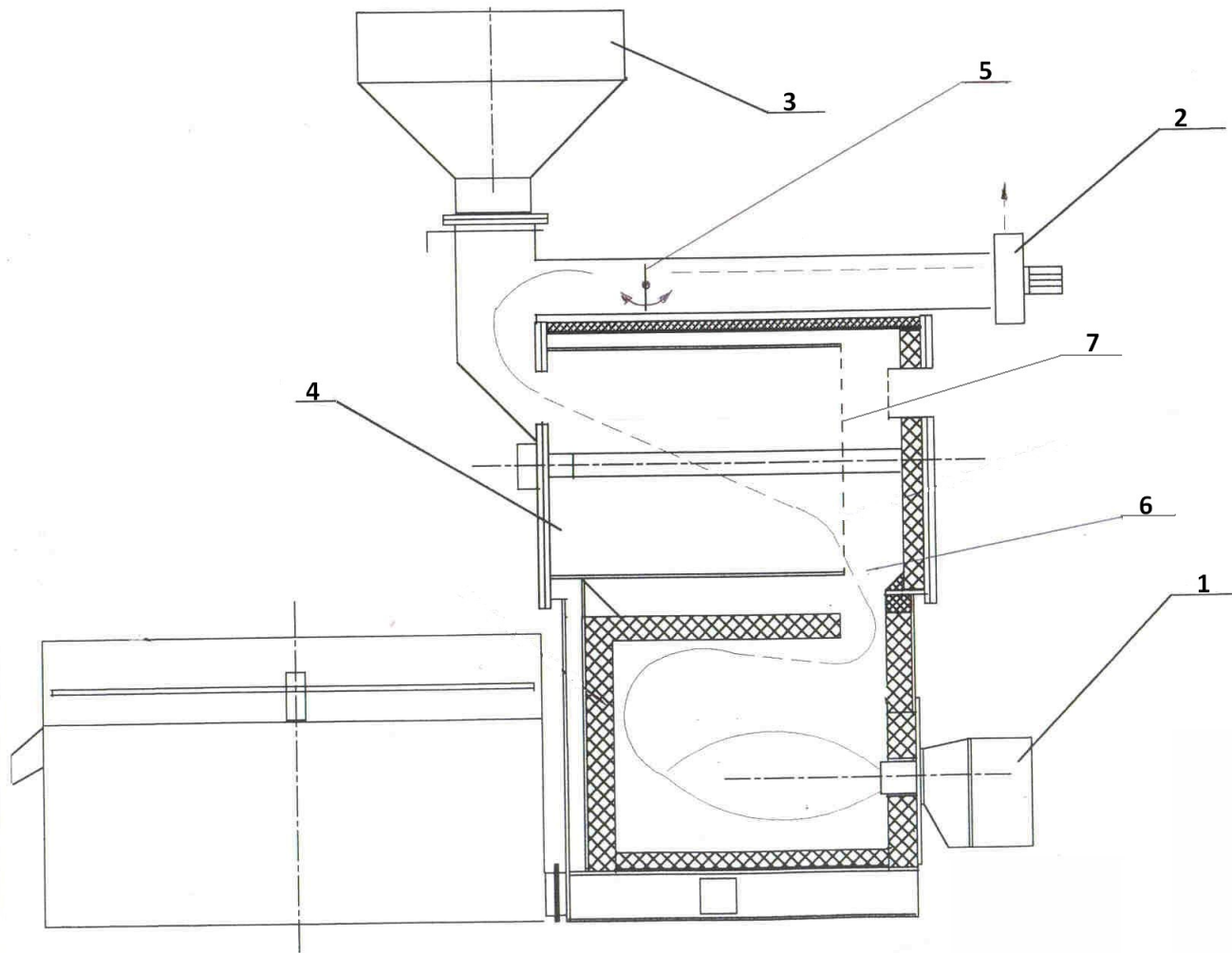
Piec COFFEE SHOP

TYP - MODEL:

P1

Data wydania: 07.10.2010

SCHEMAT PRAŻENIA KAWY, SŁONECZNIKA, ORZECHÓW I INNYCH SUROWCÓW W PRAŻARCE PCS – 1



1. PALNIK
2. WENTYLATOR WYCIĄGOWY
3. LEJ ZASYPOWY
4. BĘBEN OBROTOWY
(w nim prażymy kawę, słonecznik, orzechy i inne surowce)
5. PRZEPUSTNICA
6. KANAŁ WLOTOWY GORĄCEGO POWIETRZA
NA TYŁ BĘBNA.
7. DRUCIANE SITO Z TYŁU BĘBNA
(zainstalowane na bębnie).

Opis działania prażarki do kawy

Jest urządzeniem, w którym następuje właściwy proces prażenia kawy. Głównym podzespołem prażarki jest obrotowy bęben wykonany ze stali żarostalowej i kwasoodpornej. Bęben jest napędzany poprzez przekładnię łańcuchową motoreduktorem z płynną regulacją obrotów.

W dolnej części prażarki, pod bębniem, zainstalowany jest palnik na gaz lub olej opałowy. Palnik jest wyposażony we własną automatykę, system zabezpieczeń i blokad. Uruchomienie palnika następuje w sekwencji po uprzednim włączeniu bębna i wentylatora prażarki.

Pracą palnika steruje regulator zainstalowany w szafce sterowniczej linii do prażenia, który w miarę potrzeby zwiększa lub zmniejsza ilość podawanego paliwa do palnika dzięki czemu temperatura prażenia surowca jest utrzymywana w wymaganym zakresie.

Gorące spaliny z palnika ogrzewają od dołu obracający się bęben z zasypaną kawą, a następnie poprzez sitową ścianę tylną nagrzewają ją bezpośrednio.

Czas prażenia porcji kawy w bębnie prażarki jest zależny od gatunku i rodzaju prażonej kawy, jednak nie powinien przekraczać 20 minut.

Temperaturę nagrzania kawy wskazuje miernik temperatury w szafce sterowniczej linii do prażenia, współpracujący z czujnikiem umieszczonym w przedniej ścianie bębna prażarki. W ścianie tej znajduje się też wziernik umożliwiający wzrokową ocenę stopnia uprażenia kawy, jak również próbnik umożliwiający pobieranie próbki kawy podczas procesu prażenia z wnętrza bębna i jej dokładną ocenę.

Po wyprażeniu porcji kawy należy otworzyć ręczną klapę w ścianie przedniej prażarki i wysypać wyprażoną kawę na ustawione pod klapą sito chłodnicy.