



SWISS
ESPRESSO
EXTRACTOR

The one and only
partner for high end
industrial coffee
manufacturing.

Convenience products – in home made quality.



Seit über einem Jahrzehnt sind Maschinen von SWISS ESPRESSO EXTRACTOR international mit grossem Erfolg im Einsatz. In der Milchindustrie zählen Firmen auf den SWISS ESPRESSO EXTRACTOR, welche sich dem Ziel verschrieben haben, höchste Kaffeequalität to-go zu erreichen. Vom klassischen Milchmischgetränk, über den Cold-Brew bis hin zu Speiseeis oder Konfekt – die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Das Erfolgsrezept ist einfach: Man nehme die klassische Siebträgermaschine und skaliere sie. Ausgehend von Röstkaffee mahlt der SWISS ESPRESSO EXTRACTOR den Kaffee frisch, brüht ihn auf und kreiert einen frischen, hochwertigen Espresso: inklusive Crema, wie in Italien.

For over a decade the machines of SWISS ESPRESSO EXTRACTOR have been globally used, celebrating great success. In the dairy industry many players count on SWISS ESPRESSO EXTRACTOR. They create brands, that are devoted to delivering the finest coffee experiences to convenience products. Ranging from the classic mixed milk drink, to cold brew, all the way to ice cream or candy - the possibilities are endless.

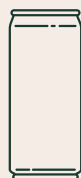
The recipe for success is quite simple: Get a port-a-press and scale it up. Starting from freshly roast coffee, the SWISS ESPRESSO EXTRACTOR grinds and freshly brews, delivering a premium espresso: including a healthy crema, just like in Italy.



Coffee to-go



Coffee Yoghurt
Drink



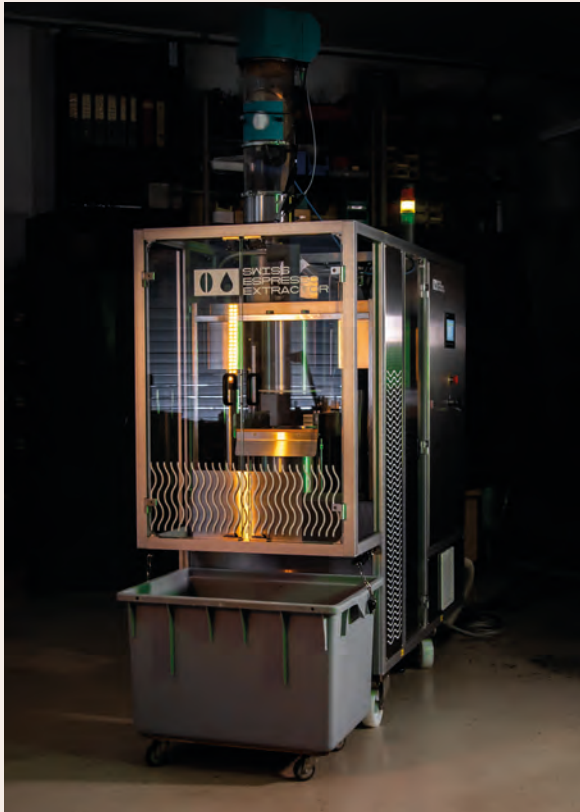
Cold Espresso
Shot



Coffee
Ice Cream



Coffee
Liquor



Die frisch gerösteten Bohnen werden der Maschine zugeführt. Vollautomatisch wird der Bohnenkaffee fortlaufend an-gesaugt und gemahlen. Eine Charge von 2kg wird daraufhin gewogen und direkt frisch auf-gebrüht.

Binnen einem Zyklus wird die Charge von 2kg aufgebrüht und es entstehen bis zu 5 Liter Espresso mit einer Dichte von bis 6 Brix. Am Touchpad, durch die Einstellung der verschiedenen Parameter, kann die Konzentration des Espresso auf bis zu 12 Brix erhöht werden. Der vollautomatisierte Prozess lässt den Kaffeesatz auswerfen und saugt neuen Kaffee an.

Um die volle sensorische Bandbreite zu gewährleisten, erfolgt der Brüh-Prozess bei hoher oder niedriger Temperatur. Das komplette Vorgehen wird über eine SPS Siemens S7 überwacht und kontrolliert, was den SWISS ESPRESSO EXTRACTOR zuverlässig, adaptiv und in der Qualität äusserst konsistent macht.

Alle technische Angaben ohne Gewähr.



The roasted beans are brought onto the machine. Fully automated the raw material is sucked up and ground. A badge of precisely 2 kg is then freshly brewed.

Within one cycle 2 kilos of coffee are brewed, producing a total of up to 5 litres of espresso with a strength of 6 brix. Using the touchpad by tweaking a few parameters the concentration can then be increased as high as 12 brix. The fully automated process ejects the coffee and sucks up new beans, without the help of a factory worker.

In order to cover the full sensoric bandwidth, the brewing happens either with low or higher temperatures. The entire process is controlled and monitored with the SPS Siemens S7, making SWISS ESPRESSO EXTRACTOR reliable, adaptive and very consistent in output quality.

Technical data information without liability.

The barista-approach
taken to a massive scale.

Quality like at home for
the convenience of to-go.



**SWISS
ESPRESSO
EXTRACTOR**

SK TEC SA
Via al Gas 30 +41 (0) 91 640 55 40
6850 Medrisio info@sktec.com
Switzerland swiss-espresso-extractor.com

Alle Angaben ohne Gewähr.

Technical data information without liability.