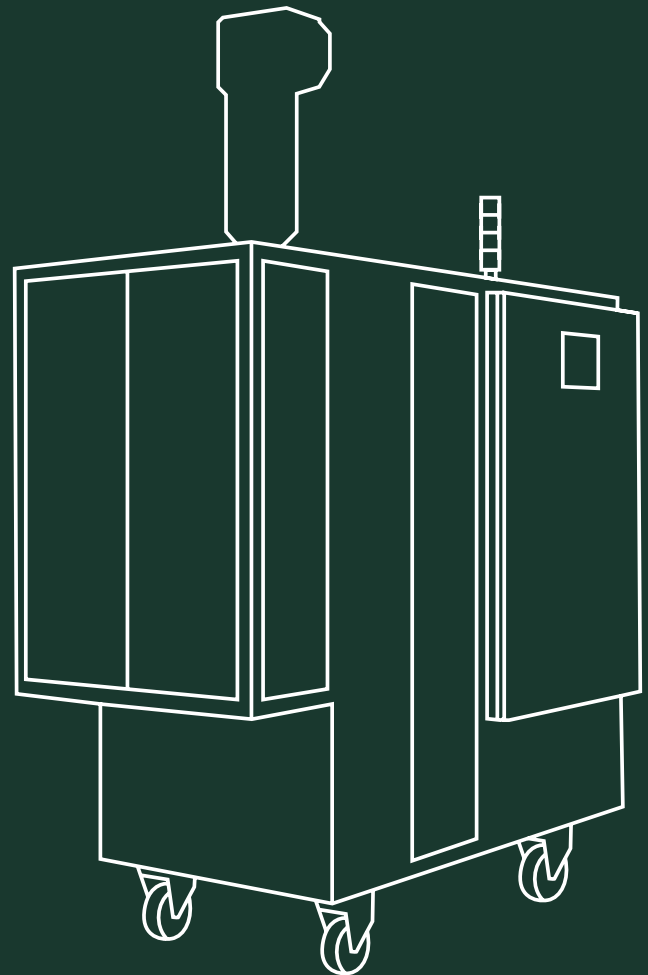


SWISS
ESPRESSO
EXTRACTOR

Seit über einem Jahrzehnt sind Maschinen von SWISS ESPRESSO EXTRACTOR international mit grossem Erfolg im Einsatz. In der Milchindustrie zählen Firmen auf uns, welche sich dem Ziel verschrieben haben, höchste Kaffeequalität für ihre Produkte zu erreichen. Vom klassischen Milchlischgetränk, über den ColdBrew bis hin zu Speiseeis oder Konfekt – die Möglichkeiten sind grenzenlos.

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.



REPUTATION

Der Erfolg des SWISS ESPRESSO EXTRACTOR ist nichts Geringerem als zufriedenen Kunden zu verdanken. Konsistente Qualität und wartungsarme Leistung führen zu durch und durch zufriedenen Kunden.

REPUTATION

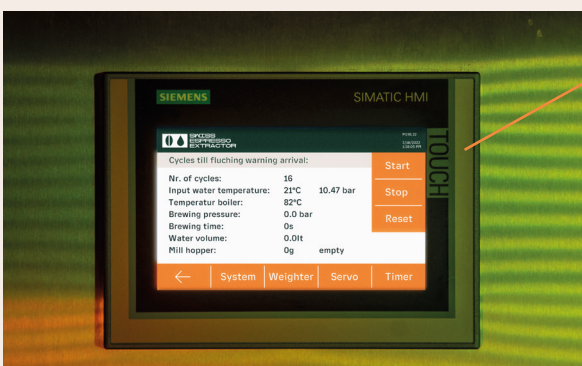
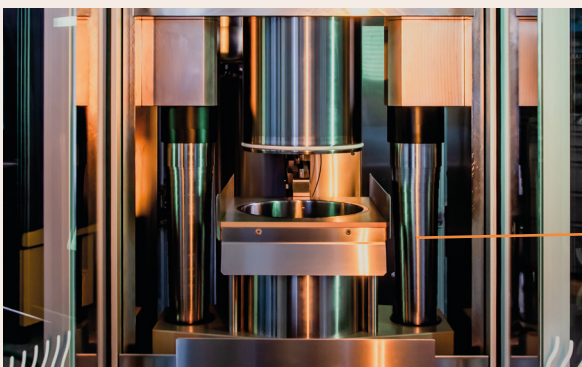
The global success of SWISS ESPRESSO EXTRACTOR quite simply boils down to happy customers. Consistent output quality and low-maintenance efficiency lead to happy customers all over the globe.

MÜHLE

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

COFFEE GRINDER

The freshly ground beans are brought to the machine. The coffee is continuously sucked up and ground freshly. A badge of precisely 2 kg is then moved into the port-a-press and freshly brewed.



VERFAHREN

- Der Mahlprozess findet durch eine erstklassige Mühle mit einem Scheiben-Mahlwerk statt.
- Auf Knopfdruck kann zwischen heisser oder kalter Brühung gewechselt werden.
- Der Druck in der Brühung ist bis zu 12 bar justierbar.
- Bei Heiss-Brühung ist die Brühtemperatur bis zu 92°C justierbar.
- Die Maschine hat einen Durchsatz von bis zu 5 Litern pro Zyklus.
- Die Extraktstärke lässt sich bis zu 12 Brix variieren.
- Die Maschine überzeugt durch vollautomatische Reinigung.

PROCESS

- The grinding takes place in a first class coffee grinder using large disks.
- By the push of a button one can switch between hot and cold brewing.
- The pressure while brewing can be adjusted up to 12 bar / 175 psi
- For hot brewing the temperature can be adjusted up to 92°C
- The machine can output up to 5 litres per cycle
- The strength of the extract can be varied up to 12 brix.
- With fully automated cleaning the machine is very low maintenance.



STEUERUNG

Die komplette Maschine lässt sich per Fingerzeig über das integrierte Touchpanel steuern. Sämtliche Prozesse können live überwacht, via Fernwartung kontrolliert und mögliche Störungen diagnostiziert werden. Die Kontrolle ist intuitiv und einfach, mehrsprachig und visuell.

CONTROL

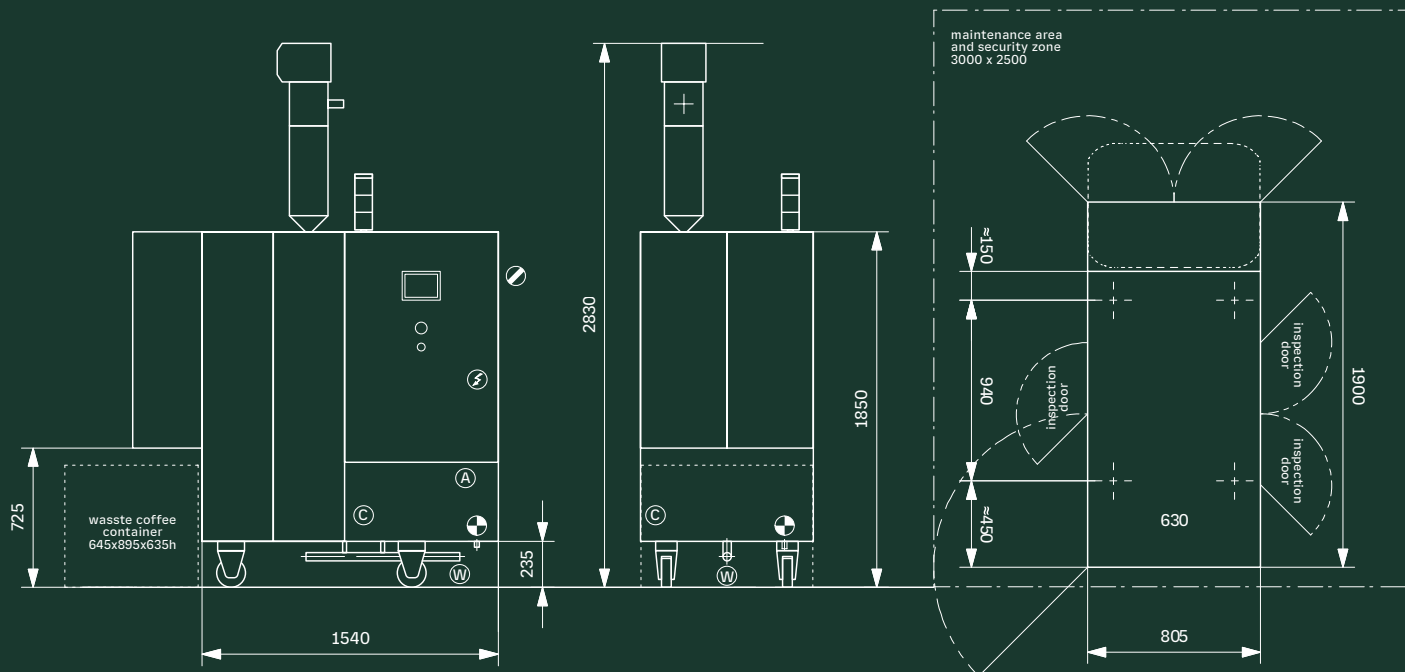
The entire machine is controlled by the touch of a finger through the integrated control panel. All the processes can be monitored live as well as remotely, and problems can be diagnosed and solved with ease. The user interface is intuitive, simple, multi-language and visual.

ABLAUF

Binnen einem Zyklus wird die Charge von 2kg aufgebrüht und es entstehen bis zu 5 Liter Espresso. 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. Dieser wird gemahlen und voll automatisiert frisch aufgebrüht.

PROCEEDING

Within a cycle a batch of 2kg is brewed, creating up to 5 litres of espresso. On the touch panel, through adjustment of various parameters, the brix concentration can be increased to up to 12 brix. The fully automated process ejects the coffee grounds and sucks in new beans, that are then ground and brewed fully automatically, until the process repeats.



1. Röstkaffeebohnen

1. Coffee beans

2. Transport

2. Transport

3. Mahlung

3. Grinding

4. Abwiegen (2kg)

4. Weighing (2kg)

5. Heisswasser (70°C)

5. Hot water (70°C)

6. Wassererhitzung (Boiler)

6. Water heating (boiler)

7. Heisswasser unter Druck

7. Hot Water under Pressure

8. Extraktionsprozess

8. Extraction process

9. Ausstoss Kaffeepulver

9. Used coffee discharge

10. Espresso Kaffee

10. Espresso coffee



70°C Hot water connection and main tap



6 Bar compressed air connection



400 VAC power supply connection



Main switch



Espresso coffee



Waste water



**SWISS
ESPRESSO
EXTRACTOR**

SK TEC SA
Via al Gas 30
6850 Medrisio
Switzerland

+41 (0) 91 640 55 40
info@sktec.com
swiss-espresso-extractor.com