



Instant Coffee

GEA quá trình công nghệ cho ngành công nghiệp cà phê ngay lập tức.

Đường dây hoàn, chỉnh cho kết quả đặc biệt.



Roasting

Giải pháp cho chế độ hàng loạt hoặc hoạt động liên tục và lưu trữ sử dụng công nghệ từ các đối tác đã chọn.



Green Bean Treatment

Giải pháp làm sạch, trộn và lưu trữ sử dụng công nghệ từ các đối tác đã chọn.



Roast Bean Treatment

Mài và lạnh của các sản phẩm rang.



Extraction

Chế độ hàng loạt hoặc hoạt động liên tục.



Extract Treatment

Làm rõ, lưu trữ. và phục hồi hương thơm. từ chiết xuất cà phê.



Concentration

Đóng băng và nhiệt. Nồng độ, lọc màng.

Hệ thống CIP
Làm sạch nhanh và linh hoạt-tại-chỗ
Tính năng
Đóng gói
Bột: đóng gói với số lượng lớn hoặc bán lẻ
Số lượng chất lỏng: cung cấp trong lon hoặc trống
Điều khiển quá trình
Nhà máy giám sát và giám sát, Recipe chức năng kiểm soát, và ghi nhật ký.

Drying

Agglomeration
For dustless powder and customized granules.



Spray Drying
The full range of solutions - only from GEA



Freeze Drying
The full range of solutions - only from GEA.



Liquids



Hoàn hảo thuận tiện cho mọi hương vị.

Công nghệ hiện đại đã làm cho toàn thân, thơm, hoàn hảo tách cà phê thuận tiện. Và GEA làm cho nó có thể-mỗi ngày, tất cả các nơi trên thế giới.

Setting the standards

Cà phê là niềm vui. Hương vị của nó, hương vị, hương thơm, và làm mới có hiệu lực làm cho nó duy nhất. Nó cũng là một sản phẩm thu hút sự chú ý tuyệt vời trong ngành công nghiệp thực phẩm và nước giải khát. Và trong các

công nghệ sử dụng để sản xuất cà phê đóng hộp chất lỏng cũng như thường xuyên và agglomerated cà phê ngay lập tức, GEA bộ tiêu chuẩn cho người khác theo.

Helping you to the best solution

Một giao hàng thành công hơn cung cấp các nhà máy tốt nhất có sẵn. Yêu cầu của người tiêu dùng khác nhau từ thị trường, và cà phê mà lệnh một giá bảo hiểm trong một thị trường có thể thất bại hoàn toàn trong khác. Từ một loạt các chế biến khả năng, chúng tôi chọn loại thực vật GEA tốt nhất, bố trí, và để đáp ứng các chi tiết kỹ thuật mong muốn của khách hàng thuộc tính sản phẩm.

The proven ability

Chúng tôi đã duy trì vị trí hàng đầu của chúng tôi bằng nhiều lần minh khả năng của chúng tôi để cung cấp tin cậy và sáng tạo kỹ thuật GEA giải pháp cho toàn bộ quá trình từ thử nghiệm sản phẩm để thực vật.

cài đặt và sau khi bán hàng hỗ trợ. Sự cống hiến liên tục để cung cấp chất lượng cắt-cạnh cho khách hàng của chúng tôi là chính lý do tại sao chúng tôi đã cài đặt nhiều hơn 200 GEA máy cho ngành công nghiệp cà phê trên toàn thế giới.

A complete range

Chúng tôi cung cấp các giải pháp cho tất cả các khía cạnh của sản xuất cà phê thành công, làm cho chúng tôi các nhà cung cấp rõ ràng của cá nhân GEA thực vật cũng là những dòng hoàn chỉnh. Giải pháp của chúng tôi bao gồm độc đáo của chúng tôi GEA công nghệ cũng như các thiết bị từ các đối tác đáng tin cậy trong cà phê đầu xử lý, rang, và đóng gói của sản phẩm hoàn thành.

Không có vấn đề nhà máy hoặc quá trình dòng, khách hàng của chúng tôi sẽ kinh nghiệm không chỉ tăng chất lượng sản phẩm, mà còn chi phí đáng kể giảm do xử lý chất thải hiệu quả và hệ thống tái chế. Cam kết của chúng tôi kéo dài vượt ra ngoài các nhà máy thực tế. Một mạng lưới quốc tế mạnh mẽ của các công ty cung cấp cho khách hàng của chúng tôi sự thoải mái của các dịch vụ địa phương kết hợp với chất lượng mà đến từ sự hiện diện toàn cầu.

CONVENIENT COFFEE FACTS

Có hai loại chính của cà phê: Arabica và robusta. Phổ biến nhất là Arabica, mà bao gồm 60% sản xuất cà phê toàn cầu.



Giải pháp chất lượng trong nháy mắt.

Great coffee comes from great plants

Cà phê hạt giống từ trái cây cà phê. Sau khi loại bỏ bột giấy, các hạt cà phê xanh được sấy khô, làm sạch và đóng gói-điển hình trong 60 kg túi- và được lưu trữ cho đến khi chúng có thể được rang và, nếu cần thiết, decaffeinated.

Rang là một quá trình tinh tế, phần nghệ thuật và khoa học một phần, nơi chủ rang phải quyết định chính xác bao lâu và cứng đầu được rang để có được kết quả mong muốn. Đó là trong rang rằng đậu có được hương vị và màu sắc của cà phê đã hoàn thành. Các hạt cà phê bây giờ đã sẵn sàng để bán cho người tiêu dùng.

Hoặc chúng có thể được mặt đất và xử lý vào cà phê thuận tiện. Và không có vấn đề quá trình, GEA biết làm thế nào.

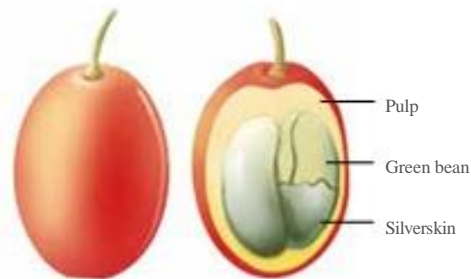
Great powders also come from great plants

Không ai biết thêm về việc tạo ra bột cà phê với cao đặc tính cụ thể và hương vị tự nhiên mạnh mẽ hơn GEA. Với dữ liệu thu thập được từ hơn 80 năm kinh nghiệm và tham khảo một danh sách của một số nhà máy 10.000 GEA, chúng tôi hoàn toàn được trang bị để kỹ sư sản phẩm chính xác mà bạn muốn từ cà phê của bạn- và các quá trình cần thiết để sản xuất chúng.

Các chuyên gia kỹ thuật bột cà phê của chúng tôi sẽ giúp bạn thiết kế hệ thống hoàn hảo cho nhu cầu của bạn- bao gồm cả kiểm soát quá trình chuyên dụng- có thể đáp ứng các chi tiết kỹ thuật chính xác Hơn nữa

sử dụng tiên tiến của chúng tôi "nhẹ nhàng xử lý" GEA công nghệ, tinh túy tự nhiên của cà phê được giữ lại, đảm bảo chất lượng vượt trội và hương vị cho sản phẩm cuối cùng của bạn.

Coffee fruit



CONVENIENT COFFEE FACTS

Hạt cà phê là hạt giống từ trái cây của bụi cà phê. Khi rang, đậu mất 15-20% trọng lượng của họ, nhưng tăng lên đến 25% trong kích thước.

Kỹ thuật chất lượng.

A partnership of success

GEA là một nguồn lực trong mọi giai đoạn của dự án. Chúng tôi có kinh nghiệm và biết làm thế nào để đảm bảo rằng tất cả các khía cạnh được cạnh tranh như thông suốt càng tốt, bao gồm cả:

- Thử nghiệm sản phẩm tại trạm thử nghiệm của chúng tôi ở Đan Mạch • quá trình đánh giá và tối ưu hóa
- Thiết kế và kỹ thuật
- Quản lý dự án
- Thực vật giao hàng, lắp đặt và commissioning
- đào tạo các nhà điều hành thực vật
- Dịch vụ kỹ thuật và cung cấp phần phụ tùng • tài chính dự án.

Cuối cùng, mục tiêu của chúng tôi là giúp bạn tối đa hóa khả năng cạnh tranh thông qua chất lượng sản phẩm cao và quy trình sản lượng.

Ngành công nghiệp cà phê là năng động, với nhu cầu thị trường thay đổi theo thời gian. Với một khả năng chứng minh của việc kiểm soát bột thuộc tính đến một mức độ duy nhất, GEA phun máy sấy có thể điều chỉnh sản xuất để đáp ứng xu hướng thị trường.

Cho dù bạn cần một đầu tư mới, quá trình sửa đổi hoặc tối ưu hóa, đó là tất cả một phần của giải pháp GEA.

GEA KNOWS HOW

Từ nâng cao GEA thiết bị để hoàn thành thiết kế nhà máy, từ thức ăn xây dựng để cạnh tranh bột, từ vệ sinh đến an toàn-GEA có câu trả lời.



Các kết quả tốt nhất bắt đầu với khai thác tốt nhất.

Extraction

GEA của độc đáo nhanh Instant Coffee (FIC™) Extractor là một hệ thống liên tục có tính năng tự động Multi-khai thác percolators.

Tích hợp đầy đủ với một máy PC/PLC (lập trình logic Controller) hệ thống, các FIC™ sản lượng một đồng nhất chất chiết xuất.

Short extraction time

- superior aroma profile

Các FIC™ Extractor làm giảm thời gian khai thác bằng 50%. Nước là hướng qua cà phê mật đất trong hai giai đoạn. Quá trình kết quả trong hai phân số chiết xuất riêng biệt, hương thơm và thủy phân.

Các FIC™ Extractor cho một hồ sơ hương vị cấp trên, mà là lý tưởng cho sản xuất cà phê thuận lợi chất lượng cao.

Sau khi quá trình hoàn thành, hương thơm phục hồi diễn ra và chiết xuất được lọc và ly tâm.

Các FIC™ có sẵn với 3 chế độ khai thác

Dual/Split

Dual/Dual

Đơn/tách

Bố trí của các cột percolator cho một thiết kế nhỏ gọn và làm giảm các yêu cầu không gian so với các đơn vị khai thác pin tiêu chuẩn.

Các liên tục ngang helice Extractor, GEA của CONTEXT™, là thiết kế đặc biệt cho hoạt động tại áp suất khí quyển và tại nhiệt độ thấp, do đó chỉ trích phần nhỏ mùi thơm của Các cà phê.

High yield

Gea của vát công nghiệp được thiết kế để xử lý một loạt các loại cà phê như là hiệu quả nhất có thể. Điều này mang lại cho khách hàng sự linh hoạt tuyệt vời và đạt được năng suất cao nhất.

Trong những năm gần đây, các công ty thị trường sản xuất cà phê tức thì đã yêu cầu có sản lượng cao hơn.

GEA đã có hậu quả là phát triển mới CARINE™ Extractor nơi tập trung đã được thu thập có thể có năng suất cao nhất-vẫn duy trì một chất lượng cao.

Các CARINE™ Extractor được thiết kế cho cao nhất có thể

Năng suất-Tuy nhiên cũng có khả năng hoạt động như một chất lượng phí bảo hiểm FIC™ Extractor.



FIC™ Extractor
- top view



CONVENIENT COFFEE FACTS

Một điển hình Arabica Coffee Bush gấu khoảng 5 kg trái cây/năm. Điều này tương ứng với khoảng 300-400 gam cà phê tức thì. Đối với các bụi cây robusta, năng suất cao hơn một chút.



CONTEX™

Chế biến chất lỏng nhẹ nhàng: Trích xuất điều trị.

Aroma recovery

Để ngăn chặn những mong muốn, và dễ bay hơi, thành phần hương thơm trong chiết xuất từ hương thơm bị mất trong quá trình tập trung nhiệt, các phân số chiết xuất được tước của volatiles của họ trong một recov hương thơm-ery đơn vị. Sau khi bị tước từ chiết xuất trong một flash evapora-Tor, các thành phần hương thơm tập trung và phục hồi trong một hai giai đoạn ngưng/chung cất hệ thống.

Clarification

Để đạt được tiêu chuẩn quốc tế cho cà phê thuận tiện, làm rõ là một phần thiết yếu của quá trình. Một hệ thống bao gồm-ing các bộ lọc và ly tâm được sử dụng để tách không hòa tan phần từ chiết xuất.

Concentration

Nồng độ phục vụ các mục đích kép tăng chất rắn nội dung trong chiết xuất trước khi đóng băng hoặc phun sấy khô, và Making quá trình như kinh tế nhất có thể.

Các hương thơm là khá dễ bay hơi, điều kiện chế biến khoan dung trong suốt quá trình tập trung là rất cần thiết. GEA có phát triển một số quá trình mà tối đa hóa hiệu quả trong khi được như khoan dung để chiết xuất càng tốt.



CONVENIENT COFFEE FACTS

Năm 2014, sản xuất cà phê toàn cầu đạt gần
8.500.000 tấn đậu xanh. Điều này tương ứng với hơn
708.000.000.000 ly cà phê.

Thermal concentration

Máy bốc hơi không lưu hành nhiều tầng của chúng tôi hoạt động dưới chân không trong chế độ cảm lưu. Họ tập trung các chiết xuất cà phê nhẹ nhàng, nhanh chóng, và hiệu quả. Kết hợp với hệ thống phục hồi hương thơm, các thùng cho khô giữ hương thơm và các thành phần hương vị và sản xuất một tập trung tuyệt vời để sản xuất cà phê thuận tiện.

Freeze concentration

Với quá trình tập trung đóng băng của GEA, mất hương thơm do nhiệt suy thoái Mal bị loại bỏ. Bằng làm mát chiết xuất để subzero nhiệt độ, nước dư thừa được lấy ra như là tinh thể băng. Và điều này quá trình yêu cầu không xử lý nước thải, như băng tan chảy tinh thể là nước tinh khiết.

Membrane filtration

Phần hương thơm của chiết xuất có thể được tập trung trước bằng cách sử dụng thẩm thấu ngược trong một hệ thống lọc màng. Đây hơi thay đổi cấu hình hương vị, mà là một lợi thế cho một số cà phê và trong một số thị trường. Lọc màng là trong giai đoạn bắt đầu của nó.



Freeze concentrator



Evaporator - bottom view



Membrane filtration



Aroma recovery

Các sản phẩm phí bảo hiểm:Sấy khô.

Đông khô bảo tồn tất cả các khía cạnh mong muốn của concen-tráng cà phê Extract. Các lệnh sản phẩm hoàn thành một pre-giá của mium trên toàn thế giới theo nhu cầu của thị trường hội nghị cho các tham số chất lượng như màu sắc, mật độ, và tính hòa tan.

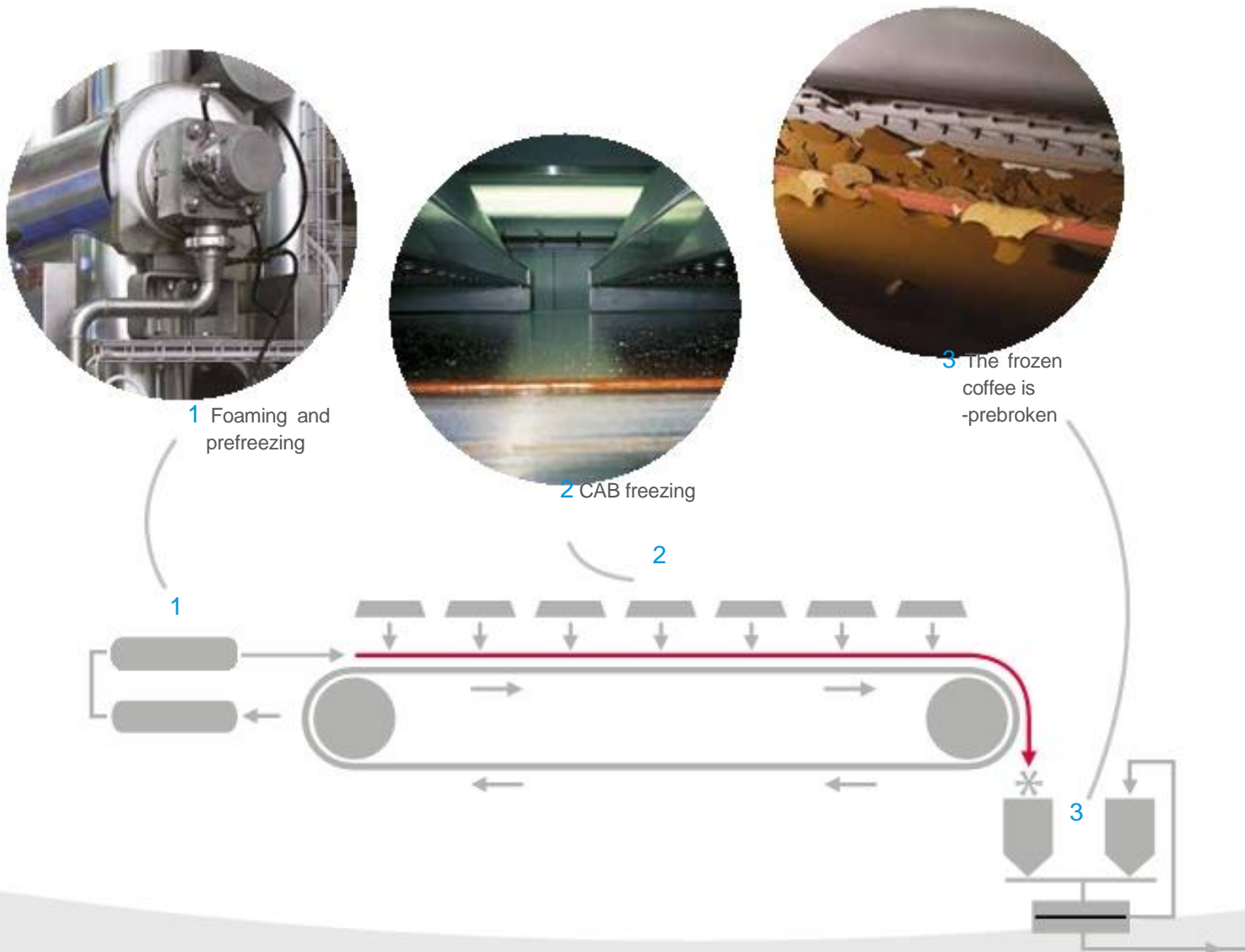
Các bản đồ khô Freeze quá trình từ GEA cho phép một duy nhất mức độ kiểm soát trên tất cả các thông số chất lượng rất quan trọng. Bằng cách sử dụng hệ thống điều khiển cấu trúc được chứng minh (SCS), sản phẩm màu sắc và tính hòa tan cũng như mật độ số lượng lớn có thể được kiểm soát trong quá trình đông băng trước để đáp ứng bất kỳ yêu cầu.

Đóng băng thực tế có thể diễn ra trên một vụ nổ không liên tục (CAB) băng hoặc cho năng lực nhỏ hơn trên một tủ đông Rota drum.

Hạt của tằm cà phê đông lạnh trong một hệ thống thiết kế cẩn thận đảm bảo kích thước hạt quyền và phân phối kích thước và hoàn thành quá trình trước khi đóng băng sấy khô.

Các máy sấy đóng băng Atlas CONRAD™ độc đáo bảo vệ tất cả phẩm chất thu được trong thời gian tập trung trong tự động đầy đủ, hoạt động liên tục, và một cà phê tan trong lớp đầu tiên được sản xuất nhờ hệ thống điều khiển tích hợp cho toàn bộ quá trình.

Máy sấy đông lạnh của chúng tôi được sử dụng cho các yêu cầu năng lực nhỏ hơn hoặc là các đơn vị bổ sung để thực vật chế biến cà phê hiện có.





Atlas RAY™ batch freeze dryer

CONVENIENT COFFEE FACTS

Cà phê được trồng ở vành đai rộng xung quanh đường xích đạo. Cà phê robusta có thể phát triển từ mực nước biển đến 700 mét, trong khi đó cà phê Arabica phải được trồng ở độ cao giữa 1.000 và 2.000 m.



Freeze drying



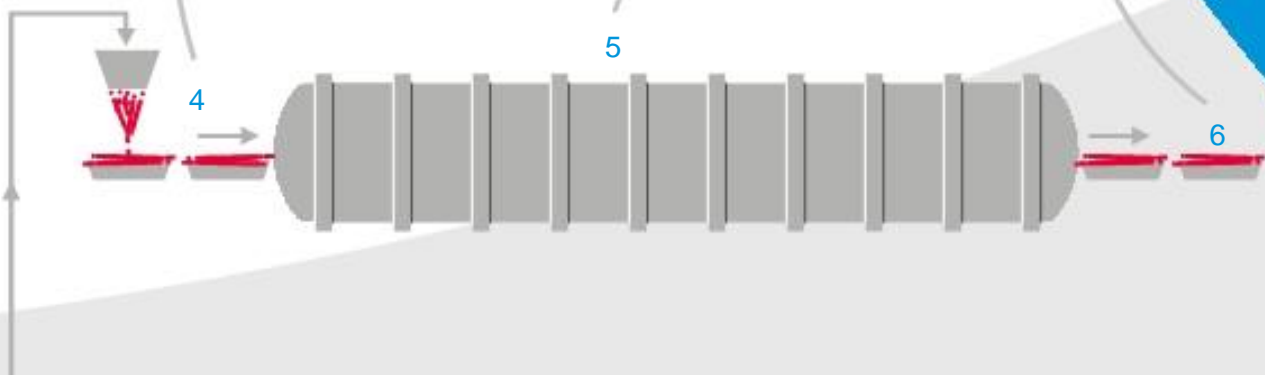
4 Freeze drying:
Tray going into
the Atlas CONRAD™
freeze dryer



5 Atlas CONRAD™
freeze dryer



6 Freeze drying:
Tray with the
finished product



Chất lượng đã được chứng minh: Phun sấy.

Spray Drying

Các phương pháp kinh tế nhất để sản xuất cà phê hòa tan là phun sấy, mà kết quả trong tự do chảy và agglomerated/bột xi. Nhờ có một mức độ rất cao của quý khách hàng có thể sản xuất các sản phẩm đáp ứng nhu cầu của thị trường riêng lẻ của mình.

Thiết kế của máy sấy phun phụ thuộc vào bột quy định tính chất, ví dụ: độ ẩm nội dung, kích thước hạt, và mật độ số lượng lớn.

GEA cung cấp ba mẫu thiết kế để sản xuất cà phê hòa tan: Máy sấy phun xịt thấp™ (NT) được sử dụng để sản xuất

Việt-chảy bột bao gồm cá nhân tròn, hòa tan hạt với kích thước hạt trung bình khác nhau, từ 100 đến 250 Micron. Tháp giống như các kết quả thiết kế phòng trong một thời gian cư trú lâu dài cho sản phẩm được sấy khô. Các loại phổ biến nhất của máy sấy phun được sử dụng ngày nay là máy sấy phun fluidized- FSD™.



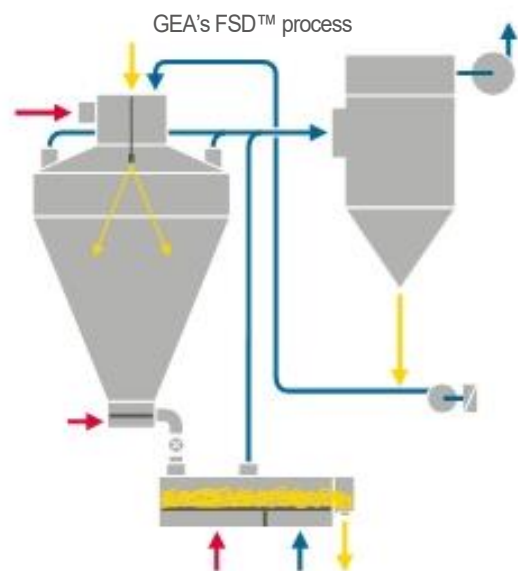
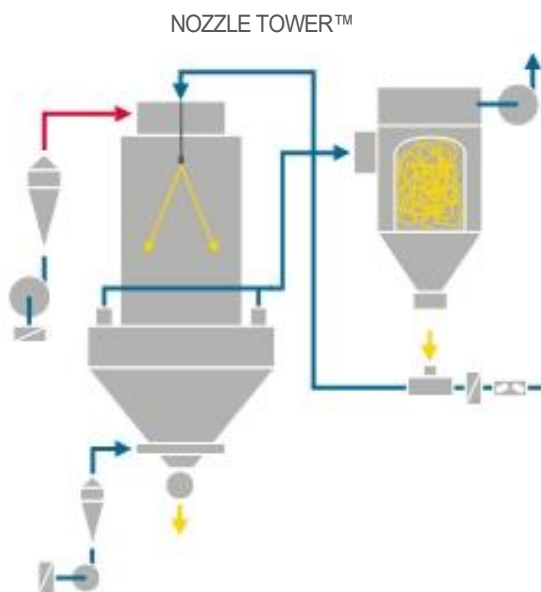
GEA Spray dryer - top view



GEA Spray dryer - side view

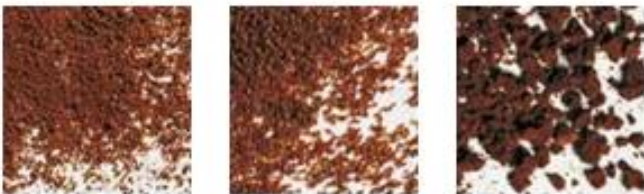


GEA Spray dryer - bottom view



Drying Cooling

Các máy sấy phun xít fluidized-FSD™, được trang bị với một Integrated chất lỏng giường, là cực kỳ Compact. Để đạt được Các hàm lượng độ ẩm cần thiết và nhiệt độ của các cà phê, sau sấy khô và làm mát được thực hiện trong một bên ngoài VIBRO-FLUIDIZER™. FSD™ s sản xuất một Việt-cháy agglomerated/bột cà phê hạt với hạt trung bình Kích thước giữa 100 và 300 micron. Nhiệt độ thấp hơn trong thời gian làm khô cho hương vị cải tiến



Kết tụ

Thị trường khác nhau yêu cầu loại hòa tan thuận tiện Cà phê. Để đáp ứng nhu cầu cho các sản phẩm hạt, bụi, Bột này được xử lý trong một AGGLOMERATOR REWET™

(RWA). Xử lý vật liệu trong quá trình kết tụ chính nó được kiểm soát đặc biệt theo các thuộc tính mong muốn của sản phẩm cuối cùng. Kích thước hạt trung bình là trên 1000 micron.

CÔNG TY CỔ PHẦN – ĐẠI SƠN NAM

Address: No. 2 Nam Song Cam - Hong Bang - Hai Phong - Vietnam

Website: www.congnghe-sx.com - Mail : thanhnamhpvn@gmail.com

Mobile: 0903.446.210 - Fax + 84313540396

Director: Du Kim Son

MST : 0201312873 – TK-NH : 176053429

NH : ACB Chi nhánh Hải Phòng

Đáp ứng mọi yêu cầu với The Best trong CIP và điều khiển quá trình.

Process control Kiểm soát và theo dõi một dòng quá trình là bản chất cho bất kỳ nhà điều hành. GEA quy trình kỹ thuật của quá trình kiểm soát hệ thống chứng minh đáp ứng tất cả các yêu cầu về an toàn, tính linh hoạt, và dễ sử dụng. Sử dụng các thành phần phần cứng chuẩn, Hệ thống xử lý cho phép bạn:

- Giám sát và giám sát nhà máy tự động khởi động, đóng cửa, và làm sạch thủ tục
- Làm việc với một số công thức nấu ăn sản phẩm trong một hệ thống
- Đăng nhập mọi hoạt động quá trình cho thời gian thực và lịch sử xu hướng Công cụ và hệ thống thông số kỹ thuật được lựa chọn trong hợp tác với khách hàng của chúng tôi để đảm bảo dịch vụ phần cứng tốt nhất trong suốt đời của nhà máy.

CIP system

Làm sạch, trong khi cần thiết, có thể là một tốn kém và thời gian tiêu thụ một phần của tiến trình. Với trên 80 năm của kinh nghiệm làm việc với các quy trình vệ sinh, GEA đã phát triển một loạt các hệ thống làm sạch-in-Place (CIP).

Với các tính năng như các vòi phun thu vào trong phòng sấy chính cũng như phục hồi quá trình nước hiệu quả cao, Hệ thống GEA CIP làm cho một đóng góp đáng kể cho lợi nhuận của toàn bộ quá trình dòng.

Process control room



GEA's SANICIP™ bag filter - top view

More than just a plant...

Plant sizes

Tổng hoạt động dữ liệu cho GEA Instant Coffee (IC) thực vật được đưa ra trong bảng. Kích thước có sẵn đề cập đến số lượng kg được sản xuất mỗi giờ, tức là một IC-250 nhà máy sẽ sản xuất 250 kg cà phê ngay mỗi giờ.

Typical Sizes	IC-125	IC-250	IC-330	IC-500	IC-550	IC-750	IC-1000	IC-1500
Green coffee input (kg/h) 10% H ₂ O	275-375	550-750	750- 1000	1100- 1500	1200- 1650	1636- 2250	2200- 3000	3300- 4500
Roasted, ground coffee (kg/h) 6% H ₂ O	240-330	480-650	635-860	960- 1300	1055- 1430	1440- 1950	1920- 2600	2880- 3900
*Yield % FIC™ extractor	47-53	47-53	47-53	47-53	47-53	47-53	47-53	47-53
*Yield % CARINE™ extractor	55-59,5	55-59,5	55-59,5	55-59,5	55-59,5	55-59,5	55-59,5	55-59,5
Instant coffee (kg/h) 3% H ₂ O	125	250	330	500	550	750	1000	1500
Annual production (t/year) Based on: 7500 (h/year)	940	1875	2475	3750	4125	5625	7500	11250

*Yield is a result of the type and mix of beans. Robusta will typically give a higher yield than Arabica.

CONVENIENT COFFEE FACTS

Tiêu thụ tươi so với cà phê tức thì khác nhau: tại Bắc Mỹ, tỷ lệ là ít hơn 15% cà phê tức thì hơn 85% tươi. ở Đông Âu, nó là lên đến 85% ngay lập tức 15% tươi, và ở Australasia, chia sẻ của Instant trong tổng số tiêu thụ cà phê khác nhau giữa 30%-90%.





We live our values.

Xuất sắc • Passion • Liêm • trách • GEA-versity

GEA Group là một công ty kỹ thuật toàn cầu với đa tỷ Euro bán hàng và hoạt động trong hơn 50 quốc gia. Được thành lập năm 1881, công ty là một trong những nhà cung cấp lớn nhất của thiết bị sáng tạo và công nghệ quy trình. GEA Group được liệt kê trong STOXX® châu Âu 600 tôindex.