



Instant Coffee Extractors from GEA

The taste of quality:
FIC® and CARINE™



Đối với các nhà sản xuất có hương vị tốt.

Tuy nhiên bạn xử lý hạt cà phê của bạn và bất cứ điều gì năng suất, hương thơm là then chốt. Đối với cà phê nếm lớn, càng có nhiều hương vị mà bạn có thể giải nén, chứa và bảo tồn, tốt hơn các sản phẩm cuối cùng. Thời gian và nhiệt độ đóng một vai trò quan trọng trong việc xác định chất lượng của hương thơm. Thời gian khai thác ngắn ở nhiệt độ trung bình/thấp cung cấp chất chiết xuất cao.

The best results begin with the best extraction

Cung cấp hai công nghệ khai thác linh hoạt với nhiều lợi ích và lợi thế, GEA có thể giúp bạn chọn giải pháp thích hợp nhất cho ứng dụng của bạn. Các FIC® Extractor cung cấp một luồng nước nhanh, hỗn loạn xung quanh các hạt cà phê để tăng cường tỷ lệ chiết xuất ở nhiệt độ mong muốn. Các CARINE™ Extractor, sử dụng thời gian khai thác kéo dài và nhiệt độ khai thác cao hơn, đã được phát triển cho các tùy chỉnh-ers muốn có được sản lượng cao nhất có thể..

Extractors designed for High Performance

Loại bỏ sự cần thiết cho hoạt động hướng dẫn sử dụng, các Compact và hoàn toàn tự động FIC® và CARINE™ đảm bảo chế biến chính xác đáp ứng các tiêu chuẩn cao nhất thế giới. Với một máy tính tích hợp/PLC (lập trình logic Controller) hệ thống, các FIC® và CARINE™ cung cấp dễ dàng hoạt động và chất lượng chiết xuất đồng bộ.

Hơn nữa, tất cả các FIC® và CARINE™ thành phần được thiết kế cho các tiêu chuẩn sản xuất cao nhất cho efficient, lâu dài hiệu suất.

Có thiết kế và xây dựng hơn 200 tức thì các nhà máy cà phê trên toàn thế giới, GEA là lúc đứng đầu chế biến cà phê công nghệ — và hương vị tốt..



FIC® extractor
– bottom view.



FIC® extractor – top view.

Hiệu suất chi phí-hiệu quả.

Cà phê đậu là một hàng hóa đắt tiền, do đó, nhận được nhiều nhất của quá trình khai thác của bạn là rất quan trọng.

Fast Extraction, High Quality: FIC®

Các rất efficient FIC® cung cấp một năng suất cao (lên đến 53%) với các thuộc tính chất lượng tốt hơn so với các thiết bị khác. Ngoài ra, các FIC® thực hiện 50% nhanh hơn phương pháp khai thác quy ước hướng dẫn sử dụng.

Các hệ thống khai thác hoàn toàn tự động, liên tục FIC® bao gồm tám mạch percolator hoạt động trong một thiết kế pin chày. Hơn nữa, Hệ thống này rất linh hoạt có thể thực hiện trong một loạt các chế độ khác nhau cho một loạt các loại cà phê.

Các nhà khai thác có thể lựa chọn giữa một, hai hoặc cả ba chế độ hoạt động-và dễ dàng thay đổi từ một trong những chế độ khác-để tạo ra một sản phẩm hoàn thành đáp ứng các yêu cầu cụ thể của thị trường và ứng dụng của bạn..

Xem xét các sản phẩm tốt nhất hoàn thành bắt đầu với khai thác tốt nhất-và khai thác tốt nhất là chặt chẽ gắn với thời gian khai thác-the FIC® ensures you're always up to speed. The FIC® can do it all.

Flexibility, High Yield: CARINE™

So với The FIC®, nhà máy khai thác CARINE™ được trang bị 10 cột percolator. Hai cột bổ sung hoạt động ở nhiệt độ cao hơn, 185 – 195 ° c, dẫn đến mức sản lượng cao nhất có thể là khoảng 60%.

Sau khi điều trị nhiệt độ cao, chiết xuất được làm lạnh đến khoảng 160 ° c để tránh sự hình thành của off-ghi chú. Sau quá trình khai thác (thủy phân), chiết xuất được thu hoạch ở nhiệt độ 140 ° c trước khi làm mát, và cà phê rang tươi được tách ra ở nhiệt độ vừa phải khoảng 130 ° c để có được một chiết xuất hương vị chất lượng cao..

Nếu cần thiết, các™ CARINE cũng có thể hoạt động trong chế độ FIC® để có được một sản phẩm chất lượng cao hơn kết thúc. Như vậy, người dùng có tùy chọn tối đa hóa năng suất hoặc tối đa hóa chất lượng trong chế độ FIC®, tùy thuộc vào yêu cầu và ứng dụng. Cho Ultimate tính linh hoạt, các™ CARINE là cây trồng của sự lựa chọn..



Nhà máy khai thác FIC®.

Key Points

- Ba chế độ hoạt động
- Khả năng xử lý 125 – 1500 kg/h • đầy đủ và phi công-quy mô nhà máy có sẵn • khai thác nhanh
- Chất lượng cao.

Examples of FIC® performance

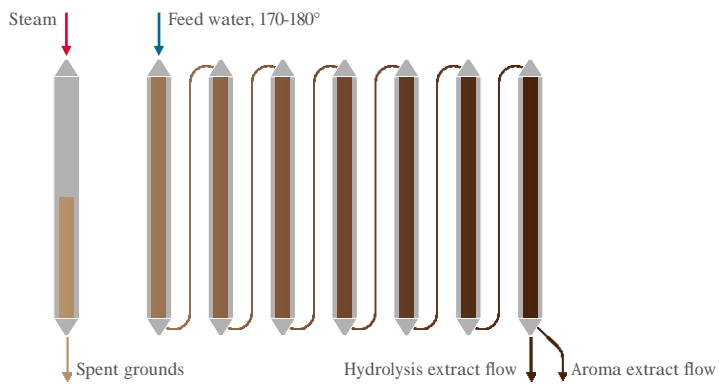
Coffee type	100% robusta	100% arabica
Extraction yield*	53%	47%

*Based on dry matter

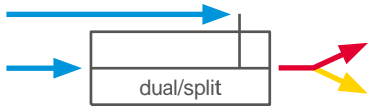
The traditional instant coffee mode



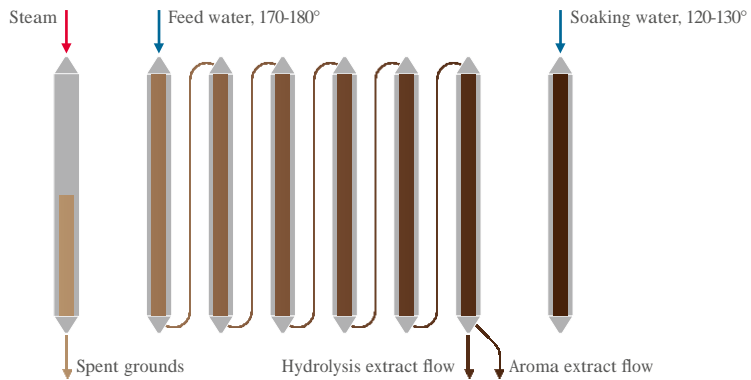
ốc độ cao đơn/Split: đối với chất lượng



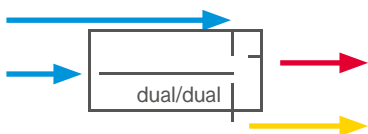
The most common mode for instant coffee production



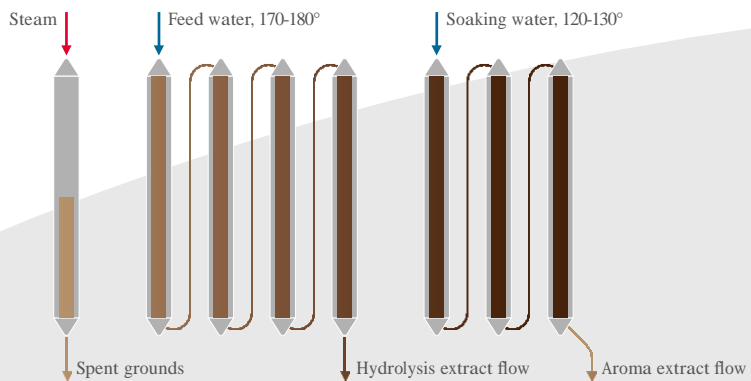
High velocity dual/split: for high-quality coffee



The mode for premium instant coffee production



High velocity dual/dual: for premium coffee



Producing the highest quality of coffee requires the greatest water usage.

Nhà máy khai thác CARINE™

Key Points

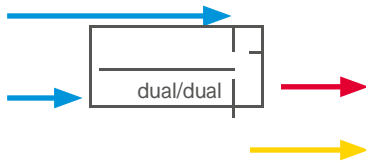
- Sản lượng cao
- Cực kỳ linh hoạt
- Cũng có thể hoạt động ở chế độ FIC® hoạt động nhiệt độ cao
- Chất lượng cao.

Examples of CARINE™ performance

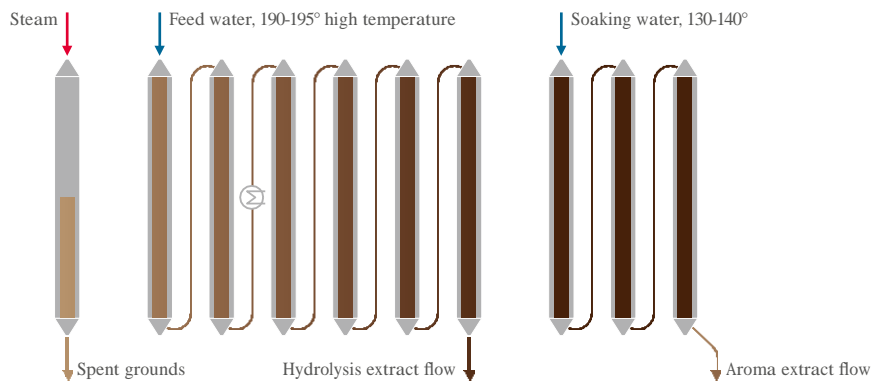
Coffee type	100% robusta	100% arabica
Extraction yield*	60%	54%

* Based on dry matter

The mode for highest yield instant coffee production



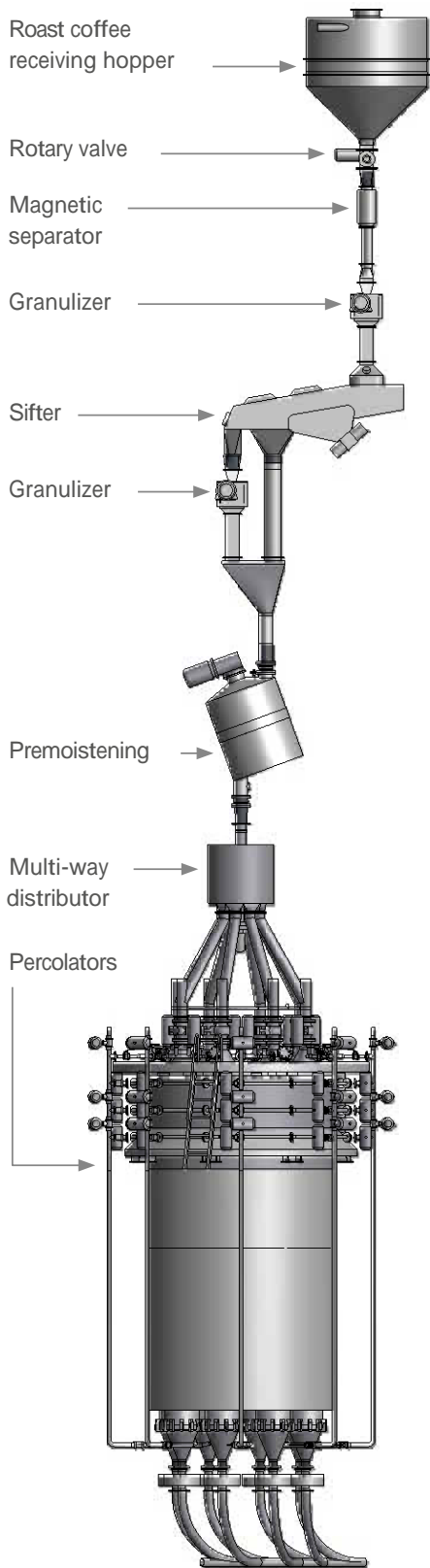
Producing the highest yield of coffee requires 10 columns and higher temperature.



Tối ưu hóa quá trình khai thác.

1. Trước tiên, cà phê rang phải được mặt đất đến một kích thước hạt cẩn thận lựa chọn để đạt được lưu lượng nước đúng và năng suất khai thác. Hai giai đoạn nghiền với một sàng lọc trung gian sản xuất một phân phối hạt được kiểm soát và hẹp..
2. Khai thác hiệu quả đòi hỏi rằng tất cả các hạt cà phê tiếp xúc với nước quá trình. Cà phê nướng và mặt đất là do đó prewetted trong một máy trộn để đảm bảo wetting đồng nhất, ngăn chặn Channeling của nước khai thác và để giúp Degas các hạt cà phê để tránh hình thành bọt.
3. Các vất công nghiệp sau đó được làm đầy với cà phê prewetted; đồng thời, không khí được lấy ra từ các vất công nghiệp để đảm bảo đóng gói đầy đủ của cà phê và chân không cao được sử dụng để hủy bỏ bất kỳ khí còn lại..
4. The FIC® sử dụng rất efficient, tốc độ cao, quá trình khai thác kép ở nhiệt độ dưới 120 ° c, có nghĩa là các hợp chất hương thơm có thể được tách ra trong ít nhất là 15-20 phút. Các kết quả chiết xuất hương thơm có chất lượng rất cao. Trong™ CARINE, thời gian chu kỳ là khoảng 25-30 phút và diễn ra tại một nhiệt độ của 140 °C.
5. Các hợp chất thủy phân đậm trong cà phê sau đó được trích xuất. Sử dụng tốc độ nước được hai lần nhanh như (và nhiều hơn hỗn loạn hơn) extractions thông thường, thời gian quá trình là ngắn hơn nhiều, kết quả là chất chiết xuất tốt hơn và các mức efficiency cao hơn. Các nhỏ rằng nhiệt độ cao trong™ Carine diễn ra trong hai cột..
6. Việc thiết kế các vất công nghiệp và chuẩn bị cà phê rang và mặt đất làm cho vận tốc lỏng cao hơn và thời gian khai thác ngắn hơn có thể. The FIC® cung cấp nhanh hơn thời gian khai thác thông thường khoảng 120 phút trong khi CARINE™ cung cấp sản lượng cao hơn và thời gian quá trình khoảng 200 phút..





Được trang bị 10 cột, các CARINE rất linh hoạt hoạt động ở nhiệt độ cao cho tới đa năng suất ứng dụng.

Cung cấp khả năng xử lý của 125-1500 kg/h, The FIC® là nhanh, đa năng nhà máy cung cấp sản phẩm chất lượng cao.

We live our values.

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

GEA là một công ty công nghệ toàn cầu với nhiều tỷ Euro bán hàng hoạt động tại hơn 50 quốc gia. Được thành lập vào 1881 công ty là một trong những nhà cung cấp lớn nhất của thiết bị sáng tạo và công nghệ quá trình. GEA được liệt kê trong chỉ số STOXX® châu Âu 600. Ngoài ra, công ty được bao gồm trong lựa chọn MSCI Tính bền vững toàn cầu index..

CÔNG TY CỔ PHẦN – ĐẠI SƠN NAM

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

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

Mobile: 0903.446.210 - Fax + 84313540396

Director: Du Kim Son

MST : 0201312873 – TK-NH : 176053429

NH : ACB Chi nhánh Hải Phòng

