

# COLD BREW

УСТАНОВКИ УСКОРЕННОЙ  
ЭКСТРАКЦИИ КОФЕ ПОД ВАКУУМОМ



# ФАБРИКА «ДОКТОР ГУБЕР»

производственная компания, разрабатывающая технологии и оборудование на их основе

→ На рынке с 2008 года

→ Производство полного цикла в г. Санкт-Петербург

→ Собственный инженеринговый центр

→ Более 50 запатентованных изобретений

Фабрика «Доктор Губер» предлагает широкий ассортимент решений для бытового и коммерческого производства напитков

Мы производим спиртзаводы, аппараты для перегонки, установки ректификации, варочное и емкостное оборудование в любых объемах.

Наши клиенты могут свободно экспериментировать с ингредиентами и методами приготовления напитков, разрабатывать уникальные рецептуры и запускать новинки, не имеющие аналогов в мире. Все технические вопросы Фабрика Доктор Губер возьмёт на себя!

## НАШИ КЛИЕНТЫ:



СМОТРЕТЬ  
ПОРТФОЛИО ПРОЕКТОВ



# COLD BREW

## МАКСИМАЛЬНАЯ ВКУСОАРОМАТИКА ЭКСТРАКТА

Технология холодной экстракции кофе под вакуумом позволяет извлекать максимум вкуса и аромата из меньшего количества зерна, чем при обычном настаивании:



Сокращает количество требуемого сырья **на 30%** в сравнении с обычным настаиванием.



Напиток имеет более высокое содержание кофеина, **мягкий бархатистый вкус** и естественную сладость.



Горечь практически отсутствует, а кислотность снижается в среднем на **60–70%**.



При этом вкусовой профиль раскрывается глубже: ярче проявляются шоколадные, карамельные, ореховые и фруктовые ноты.



МЕНЬШЕ СЫРЬЯ  
БОЛЬШЕ ВКУСА



МЯГКИЙ  
И СБАЛАНСИРОВАННЫЙ



НИЗКАЯ КИСЛОТНОСТЬ  
БЕЗ ГОРЕЧИ



ГЛУБОКИЙ  
ВКУСОВОЙ ПРОФИЛЬ





# УСТАНОВКА ХОЛОДНОЙ ЭКСТРАКЦИИ КОФЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
COLD BREW И НАПИТКОВ



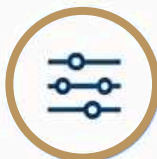
## ЭФФЕКТИВНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ

Ускоренная экстракция, в том числе под вакуумом,  
сохраняет вкус и аромат



## АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Точное управление температурой, давлением  
и временем экстракции



## ГИБКИЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Настройка параметров под разные виды сырья  
и рецептуры



## СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Повторяемость каждой партии и высокий  
выход готового продукта

# ПРИНЦИП РАБОТЫ УСТАНОВКИ

## ХОЛОДНОЙ ЭКСТРАКЦИИ КОФЕ

1



### ЗАГРУЗКА СЫРЬЯ

В рабочую емкость загружается молотый кофе или растительное сырьё.

2



### ЗАЛИВКА ЭКСТРАГЕНТА

Емкость заполняется водой или другой экстрагирующей жидкостью.

3



### ЭКСТРАКЦИЯ

Происходит равномерное извлечение растворимых веществ из сырья. Возможна работа под вакуумом для ускорения процесса экстрагирования и повышения эффективности.

4



### КОНТРОЛЬ ПАРАМЕТРОВ

Автоматическая система точно поддерживает заданные температуру, давление и время экстракции, обеспечивая стабильное качество продукта и повторяемость каждой партии.

5



### ФИЛЬТРАЦИЯ И СЛИВ

Готовый экстракт проходит фильтрацию и сливается через сливной узел в приемную емкость или передаётся в производственную линию (например, на розлив или смешивание).



## РЕЗУЛЬТАТ



Максимум вкуса и аромата из сырья



Стабильное качество каждой партии



Эффективный и управляемый процесс



Готовый продукт, готовый к розливу или дальнейшей переработке

# Решение под ключ под ваши задачи



Подбор решения  
под задачи клиента



Проектирование  
и производство оборудования



Пусконаладка  
и обучение персонала



Гарантийное и  
постгарантийное обслуживание



Поддержка опытных  
технологов на каждом этапе!





фабрика

**ДОКТОР ГУБЕР**

ООО "ГУБЕР"


ИНН 7805790900 / КПП 780501001

198035, г. Санкт-Петербург,  
наб. реки Екатерингофки,  
дом 29-31, лит «П», офис №13-А

**СВЯЗАТЬСЯ:**

 [doctorguber.ru](http://doctorguber.ru)

 [info@doctorguber.ru](mailto:info@doctorguber.ru)

 [8-800-100-88-48](tel:8-800-100-88-48)