

多夢商社

다몽상사

Special Coffee Beans

대용량 순간 커피 추출 장치

Whipping Machine

+82 10 - 9468 - 7285

yetyes@nate.com

多夢商社COFFEE

우리는 특별한 커피와 그에 관한 Solution 을 갖고 있다.

Coffee beans

Bara Coffee
Bingjum Coffee

Coffee Roasting

Extracting liquid coffee
an ultrafast extraction system

Hot & Cold brew extraction
aseptic treatment

Easy Whipping Cream Machin

Anionic coffee



원두커피

SPECIAL COFFEE BEANS

1. 금속 발아 촉진 장치를 이용하여 커피 원두를 발아시켜 급냉 건조시킨 달콤하고 향이 풍부한 **발아 커피**
2. 커피 원두를 사할 점 온도로 유지하여 빙결 방어 반응을 반복 시켜 커피 내부 영양소의 변화를 촉진시킨 부드럽고 상큼한 **빙점 커피**



Special coffee Beans

자연 발아 커피

특수발아장치



자연 발아

건조

로스팅

자연 발아 커피

1. 자연 발아 커피는 일반 커피에 비해 아미노산이 활성화하여 향 산화력이 높다.
2. 환원 당과 유리 아미노산이 증가하여 단맛과 부드럽고 진한 독특한 맛으로 단맛과 향이 증가한다.
3. 카페올과 에테르성 성분이 증가하여 깊은 단맛과 아로마 향이 증가한다.
4. 카페인의 40%이하 감소하고 탄닌의 감소로 텁텁한 맛이 줄어든다.

Special coffee Beans

빙결점 저온 숙성 커피



원두 세척



빙결 처리 빙온 숙성

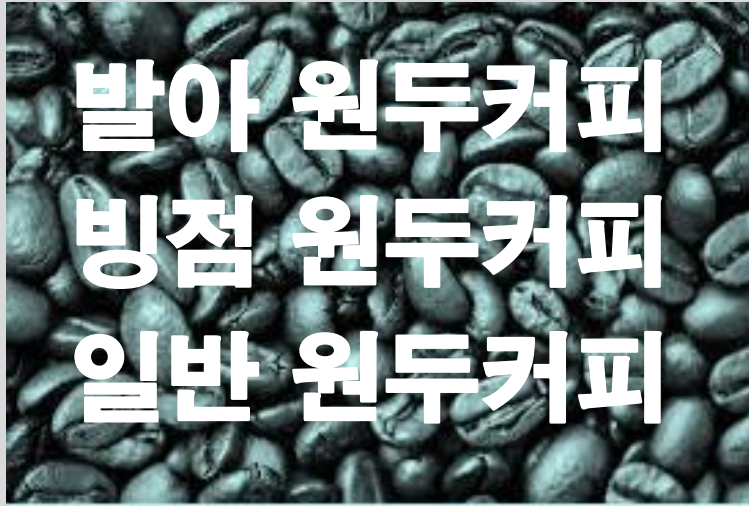


건조 및 로스팅

빙결 점 저온 숙성 커피

1. 생명이 얼어 죽는 점의 빙점에 커피 원두를 저장한다.
2. 저온이 유지되면 커피는 내부 영양소를 분해하여 클루탐산, 그리닌, 알리닌 등을 증가시켜 생명유지 기능을 작동한다.
3. 커피 내부의 영양소 단백질이나 철분은 아미노산이나 당으로 변하여 세포액의 농도가 짙어진다.
4. 특별 제작된 냉장 장치에서 약 30일 정도의 숙성을 시키면 저 가격 품질의 커피도 고 가격 커피의 원두 맛을 낼 수가 있다.

액상 커피



Cold Brew Coffee
Hot Brew Coffee
고 브릭스 가능(10Brix)

발아 장치 및 로스팅



로스팅 머신



발아 장치

발아 장치 및 로스팅

로스팅 머신 : 20ton /월 생산능력

발아 장치 : 20ton/월 생산 능력

OEM 생산 가능

저급 형 품질



원두 자연 발아
원두 빙결점 숙성

고급 형 품질



액상커피 추출기-1

A liquid coffee extractor

extraction of hot coffee
extraction of cold coffee

1. 프로그램 전 자동 장치임
2. 고 브릭스 제조 가능
3. 각 배수별 자동 추출 가능
4. 자동 세척 장치 (CIP)
5. 컴팩트한 장치
6. 커피 슬러지 자동 취출 장치
7. 추출 후 슬러지 자동 세척
8. 1일 1000리터 생산 가능



액상커피 추출기-2

A liquid coffee extractor

extraction of hot coffee
extraction of cold coffee

1. 프로그램 전 자동 장치임
2. 고 브릭스 제조 가능
3. 각 배수별 자동 추출 가능
4. 자동 세척 장치 (CIP)
5. 컴팩트한 장치
6. 커피 슬러지 자동 취출 장치
7. 추출 후 슬러지 자동 세척
8. 1일 500리터 생산 가능



공장형 추출기 DM-500

액상커피 추출기-3

A liquid coffee extractor

extraction of hot coffee
extraction of cold coffee

1. 프로그램 전 자동 장치임
2. 고 브릭스 제조 가능
3. 각 배수별 자동 추출 가능
4. 수동 세척 장치
5. 컴팩트한 장치
6. 커피 슬러지 수동 취출
7. 추출 후 슬러지 수동 세척
8. 1일 50리터 생산 가능



카페용 추출기 DM-50

https://youtube.com/shorts/4ia62E1Y_-M?feature=share

주소 복사하여 붙여 넣음

카페 장비

Bubble-Chino

- 본 버블치노는 카페 전용 음료 변환 장치로서 우유를 첨가하지 않아도 라떼와 같은 짙한 거품이 많은 음료를 만드는 장치이다
 - 일체의 첨가물이 없으며, 제조된 커피는 부드러운 색감과 향이 많고 달콤한 커피로 변화되어 새로운 풍미의 커피가 된다.
- Hot Bubble-Chino Coffee
 - Cold Bubble-Chino Coffee Combo Type

동영상보기

https://youtube.com/shorts/8-UYz_Cidd0?feature=share

유튜브에서 주소를 복사하여 입력시킴



카페 장비

Whipping-Q

- 액상의 식물성 및 동물성 휘핑-크림을 순간적으로 휘핑시키는 장치로 일체의 첨가물 없이 장치로만 휘핑 크림을 제조함.

동영상보기

<https://youtu.be/bv9FfDjBlvQ>

유튜브에서 주소를 복사하여 입력시킴



Micro Bubble System



마이크로 버블의 인체 효능...

목욕만으로 인체에 미치는 기대 효과

음이온

온열

산소

충격
진동파



피부노화 예방과 인체 면역성 강화로
자연 치유의 촉진

온열 효과

- 체온의 상승
- 말초 혈액 순환 개선
- 신진대사의 촉진
- 세포의 산소 요구량 증가로 심장 박동 증가 - 운동효과
- 교감신경의 활발한 활동으로 심장 박동수 증가
- 체열 발산을 위해 모공이 열려 노폐물 배출
- 혈액 순환 속도가 빨라지면서 막힌 모세 혈관 소통 개선
- 비정상 부위의 정상화 촉진으로 자연 치유 유도

음이온 효과

- 자율 신경의 조정 작용
- 혈액의 정화 작용
- 세포 부활의 촉진
- 인체 저항력 증진 효과
- 통증의 완화 작용
- 공기 정화 작용과 살균 작용

딥 클렌징 효과

탈모 예방

다이어트 효과

아토피 개선

마이크로 버블은 크기가 모공보다 작아 모공 속으로 들어가서 노폐물, 피지 찌꺼기 등을 배출하고 피부 깊숙이 산소 공급을 원활하게 해서 손상된 피부 조직의 생성을 돕고 보습을 하여 탄력있는 피부 유지에 도움을 준다

음이온은 면역 성분인 글리브린의량을 증가시켜 인체 면역을 증대하는 효과가 있고 애완 동물로 감염되기 쉬운 피부병을 예방하는 등 그냥 목욕만으로도 다양한 효과를 기대할 수가 있다

마이크로 버블은 피부 표면의 노폐물을 제거하고 모공과 각질 속에 기생하는 세균을 제거하여 피부 가려움 증을 완화 시켜 주는 효과가 있다

51233 경남 창원시 마산회원구 내서읍 광려천남로 59 경남로봇재단 201호
TEL | 055-713-2004 MOBILE | 010-6538-7276
E-MAIL | yetyes@nate.com

더치커피 대용량 급속추출장치

마이크로버블 시스템, 산업용로봇 시스템, 공장자동화 시스템