PROXIMA

CAYE

# CAYE Technology
# суперавтоматическая кофемашина

# О компании

Caye Technology была основана в 2022 году и является первым технологическим предприятием в Китае, которое поставляет профессиональное полностью автоматическое кофейное оборудование, работающее на основе собственных технологий. Компания объединяет разработку, производство и продажи.

Члены основной команды разработки пришли из известных компаний в кофейной индустрии, которые могут гордиться более чем десятилетним опытом в области отраслевых исследований и управления цепочками поставок.

Caye Technology открыла собственный завод в Сучжоу в конце 2023 года, а первая производственная линия введена в эксплуатацию во второй половине 2024 года с годовой мощностью более 10 000 единиц. Завод в Куньшане обладает зарезервированной мощностью до 100 000 единиц.

# Корпоративная культура



**Видение**

Использовать технологии, чтобы сделать приготовление кофе высокотехнологичным.



**Миссия**

Содействие успеху клиентов и стимулирование прогресса отрасли.



**Ценности**

Приоритет интересов клиента, поддержка стремящихся, внимание к участникам и всегда позитивное и открытое отношение.

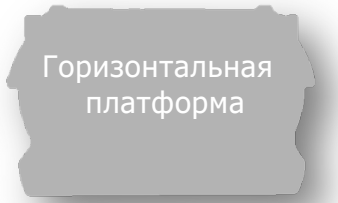
# Обзор продукции

## Коммерческая продукция

S

E

Горизонтальная платформа с высокотехнологичным дизайном, облегчающая общение между бариста и клиентами.




Кофейня

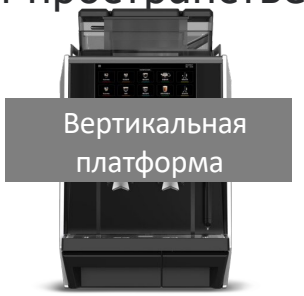
X

Высокая суточная производительность

Y

Средняя и низкая суточная производительность

Вертикальная платформа для удовлетворения потребностей клиентов в высокой производительности и компактном пространстве.




АЗС

Рестораны быстрого питания

Кофе с собой

...

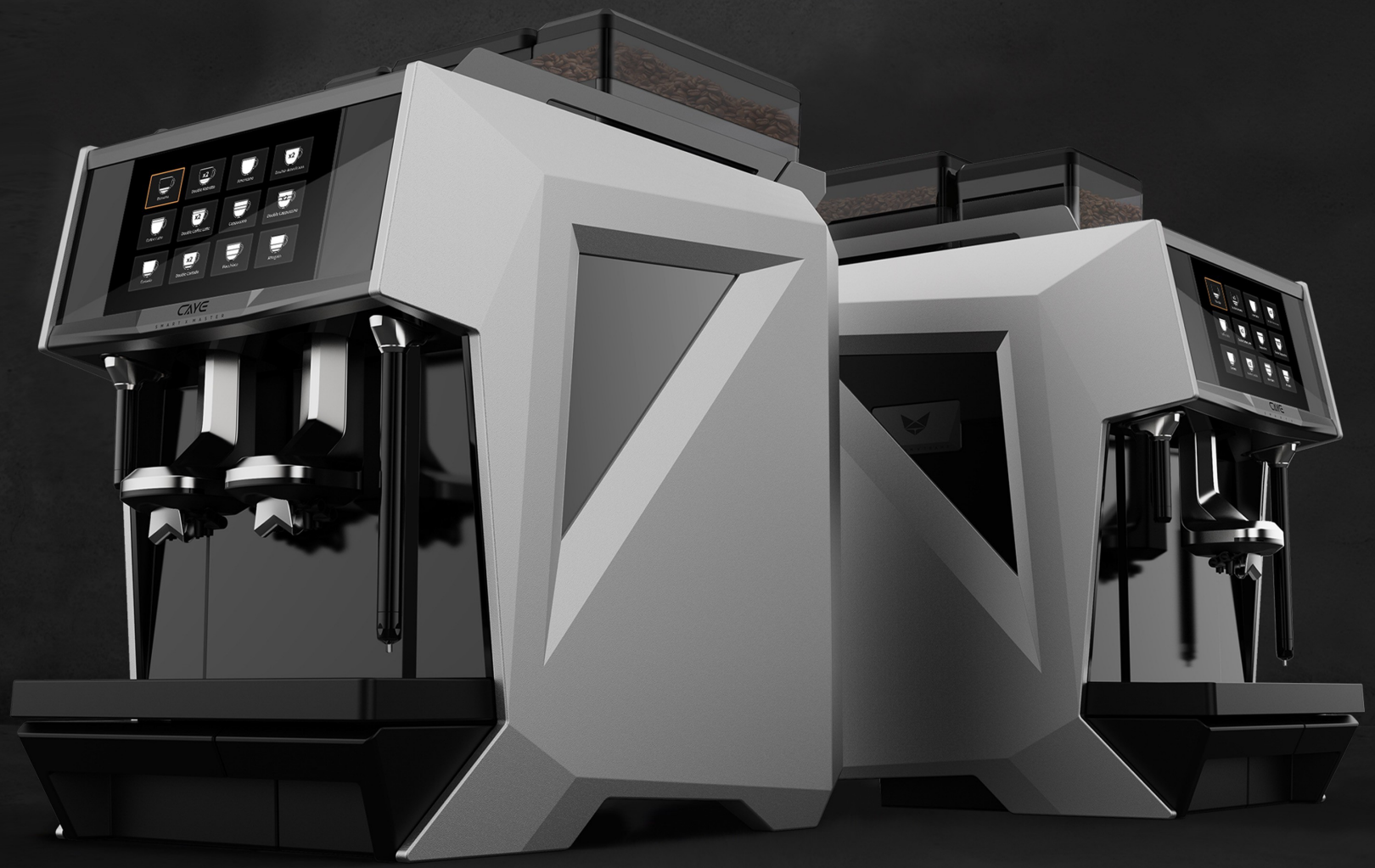
## Consumer Product Line

N

E

W

# SMART X
SERIES






# Bionic Barista

Smart X Series коммерческая полностью автоматическая кофемашина воспроизводит мастерство бариста с помощью системы Bionic Barista. Управляя и контролируя каждую фазу приготовления кофе — помол, взвешивание, темперовка и экстракция — чтобы бесперебойно доставлять исключительный и индивидуальный кофейный опыт вашим клиентам.

# Bionic Barista – Искусство Бариста



# Bionic Barista – Помол и Взвешивание

- Высокоточная керамическая кофемолка с постоянным размером частиц, работающая от надежного и бесшумного двигателя BLDC, обеспечивает постоянство температуры для длительного процесса и поставляет кофейные частицы размером менее 40 мкм.
- Высокоточные весы Accu Powder Weight постоянно контролируют дозу кофе с точностью ± 0,2 гр., создавая надежную основу для точного контроля соотношения заваривания.

**Помол и взвешивание**

Разравнивание и темпирование

Заваривание

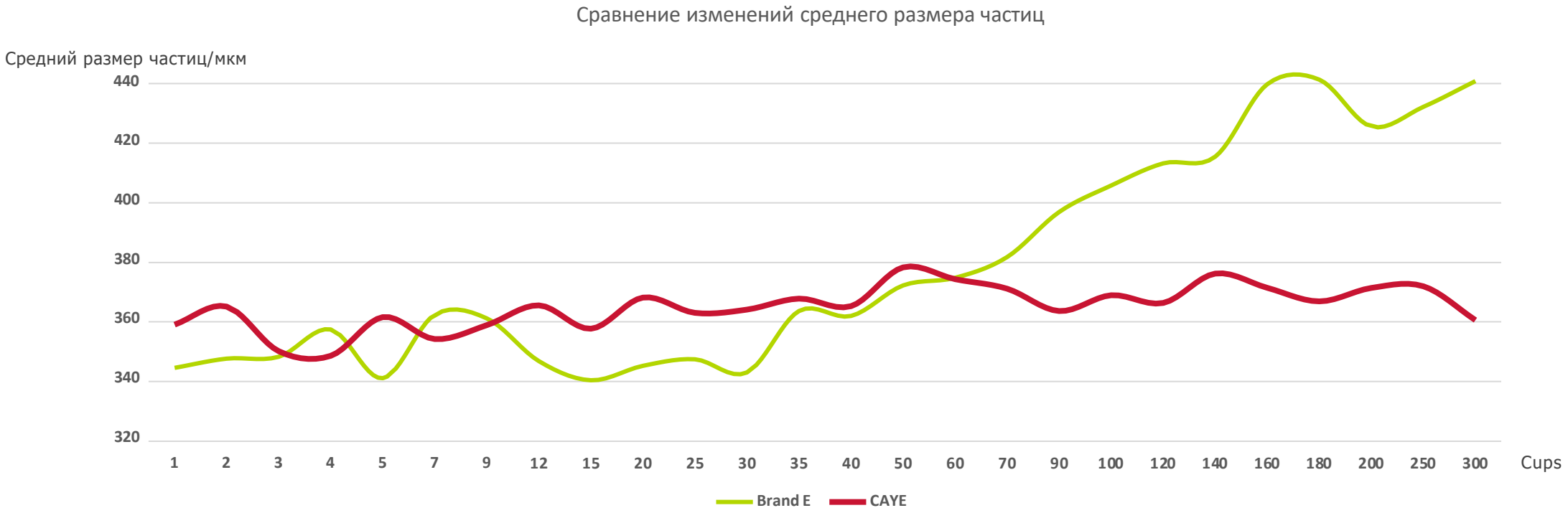
Вспенивание молока

Создание



# Постоянство для длительного процесса

По сравнению с конкурентами, среднее отклонение размера частиц молотого кофе менее 40 мкм после непрерывного помола 300 чашек с использованием керамических жерновов с постоянным размером частиц.



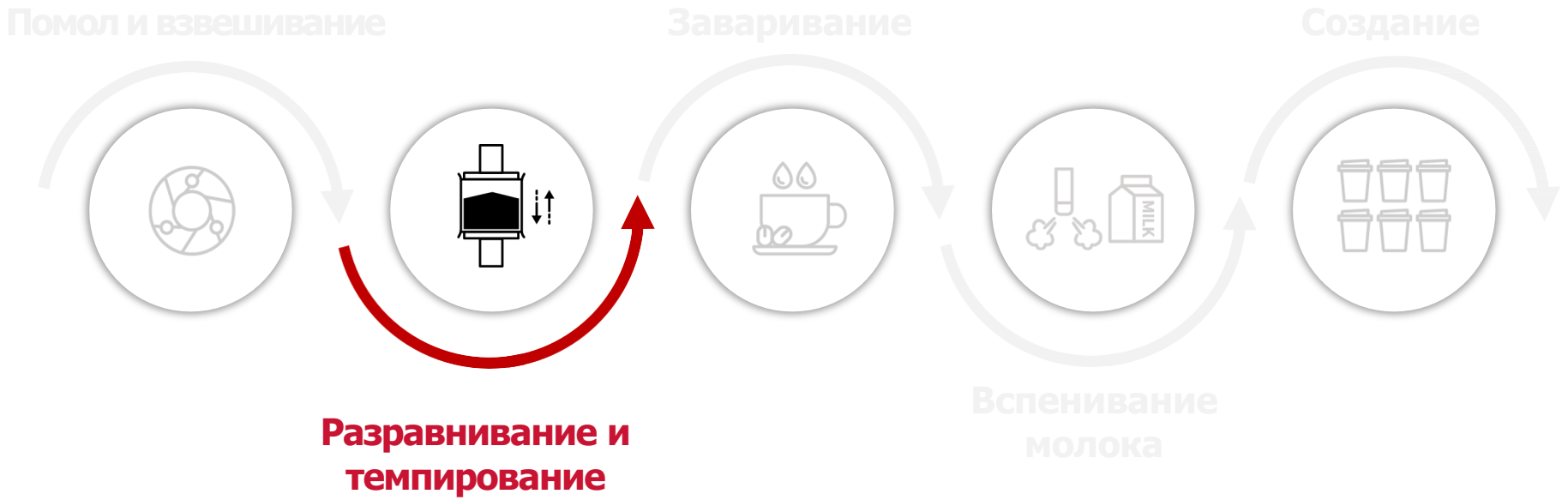
# Высокоточные весы Accu Powder Weigh

- Высокоточные весы Accu Powder Weigh измеряют вес молотого кофе и автоматически калибруют кофемолку.
- По сравнению с конкурентами дозировка кофе контролируется с точностью ±0,2 гр., создавая надежную основу для точного контроля заваривания.

| | | Точность | Автоматическая калибровка | Стабильность |
|---|---|---|---|---|
| Brand W | По времени | низкая | нет | очень низкая |
| Brand E | По толщине | средняя | есть | средняя |
| Smart X | По весу | высокая | есть | высокая |



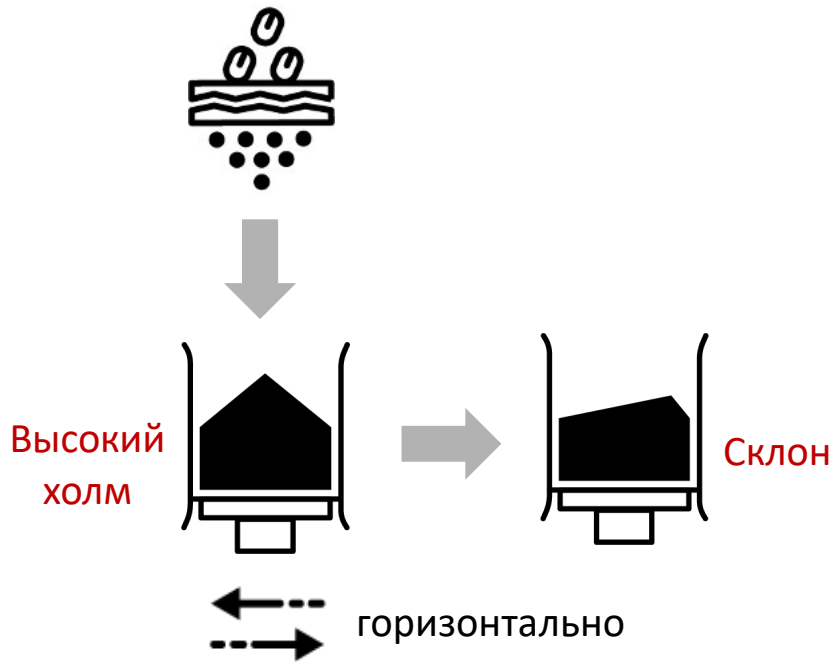
# Bionic Barista – Разравнивание и темпирование



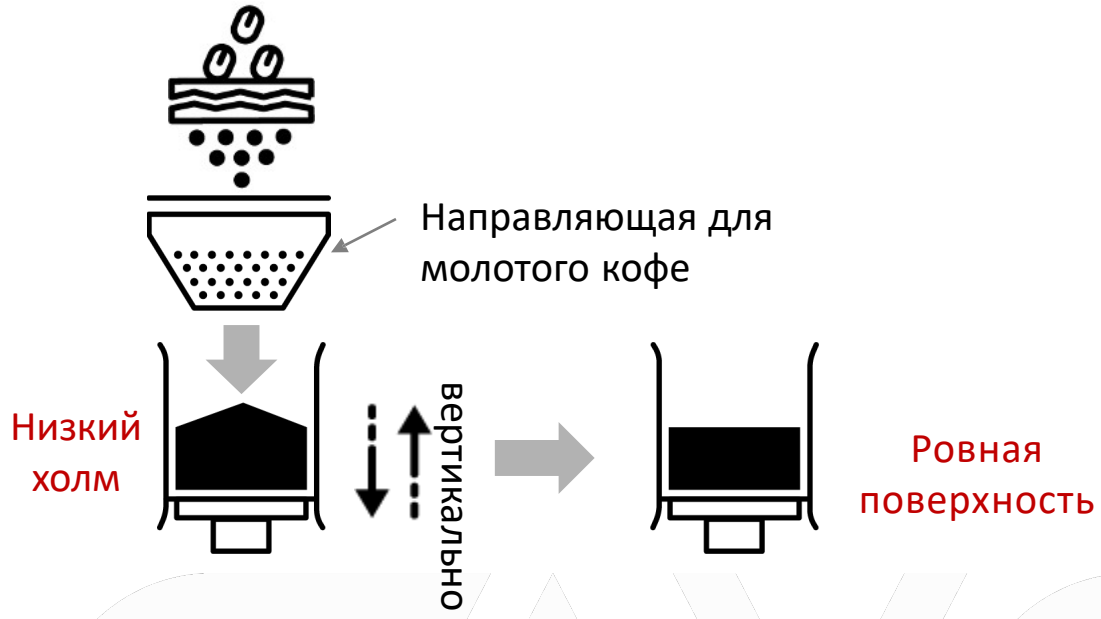

- Смолотый кофе, сразу помещается в камеру заваривания, благодаря чему слой кофе получается более равномерным.
- Передовая система вертикального вибрационного распределения аналогична технике бариста, постукивающего по портафильтру, использует вертикальные колебания для повторного выравнивания кофейного слоя, тем самым предотвращая образование каналов и гарантируя стабильное качество экстракции.

# Предотвращение образования каналов

## Помол в заварочную камеру напрямую

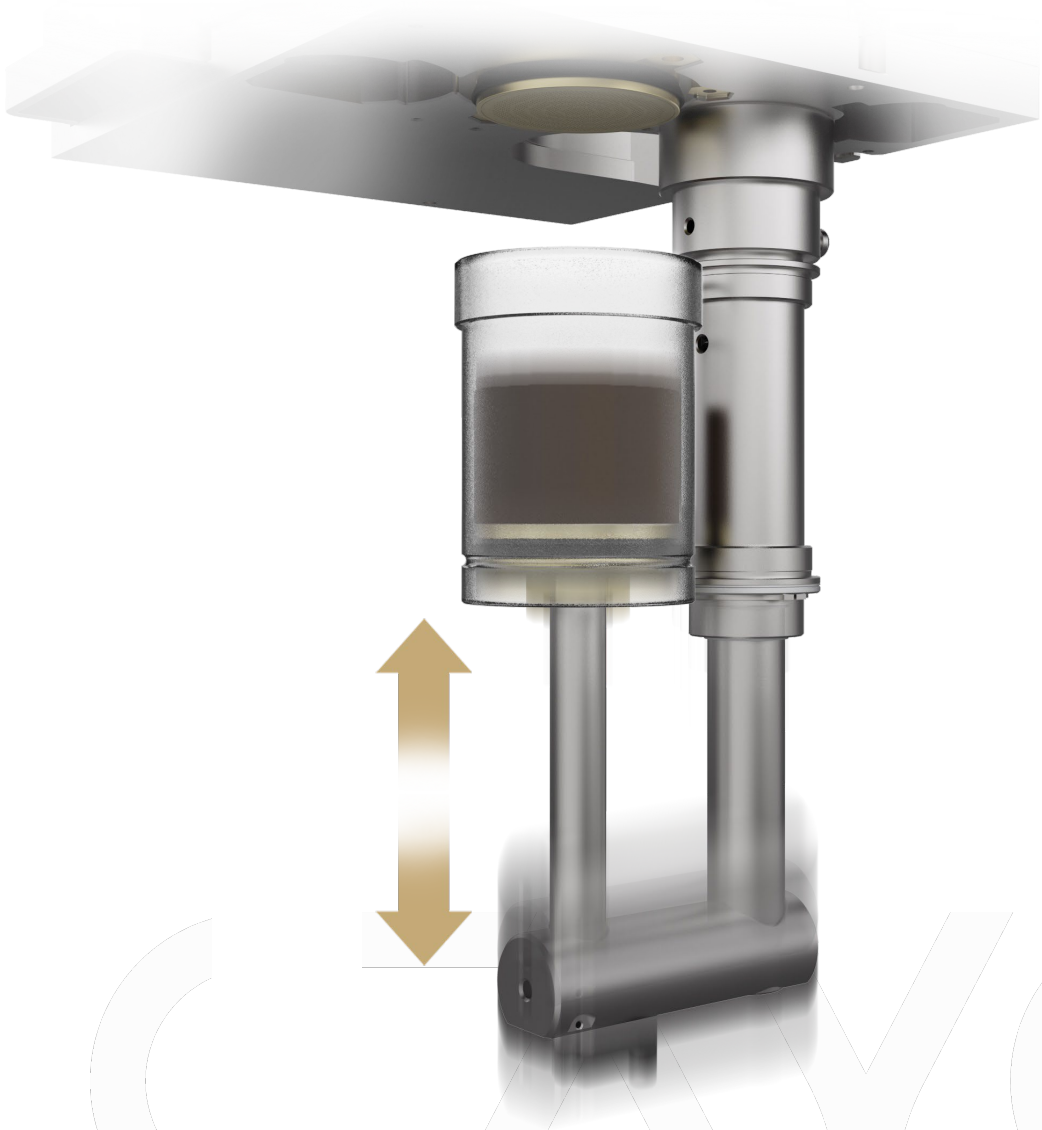



## Помол в заварочную камеру напрямую через направляющую и вертикальная вибрация



# Демонстрация вертикального вибрационного распределения



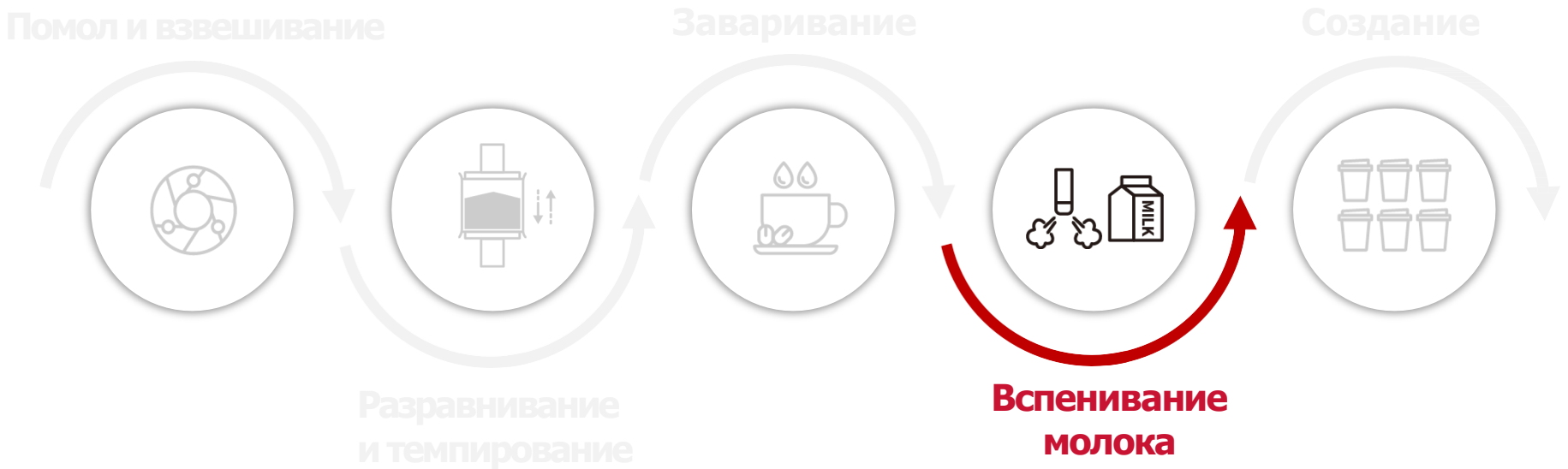


# Bionic Barista - Заваривание

- Система обратной гравитационной экстракции и вертикальной инфузии, применяемая при приготовлении эспрессо, обеспечивает максимальную эффективность, гарантируя при этом неизменно высокое качество кофе.
- Система взвешивания Accu Liquid Weight превосходит традиционные модели, основанные на контроле потока, обеспечивая более точную оценку веса жидкости и продолжительности экстракции.



# Bionic Barista – Вспенивание молока




Используя технологию вспенивания Super Mix, слияние воздуха и молочных белков ускоряется за счет вихревого движения, за которым следует подача пара под высоким давлением. Этот скрупулезный процесс приводит к созданию роскошного, густого, высококачественного вспененного молока, мастерски демонстрирующего искусство вспенивания молока, напоминающее работу искусного бариста.

# Различные способы подачи молока

CayeFoam+:

молочная пена из отдельной трубки для Latte Art

AutoMilk:

молочная пена из диспенсера

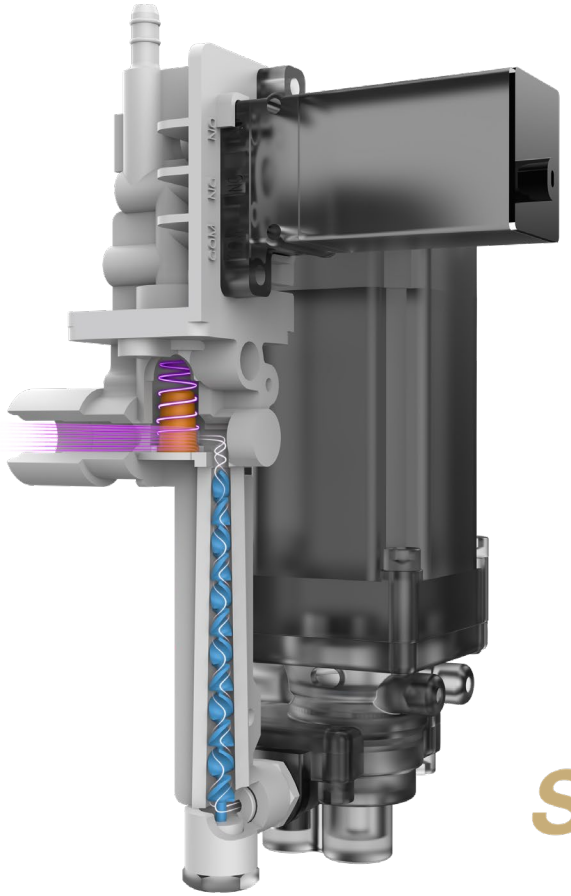


CayeSteam:

Стимер с температурным сенсором

- Ручной режим
- Полуавтоматический (сенсор температуры)
- Автоматический (автоматическое вспенивание)

# SuperMix система вспенивая молока



CayeFoam+:
Отдельная трубка для молочной пены

AutoMilk:
Выдача пены из диспенсера

SuperMix



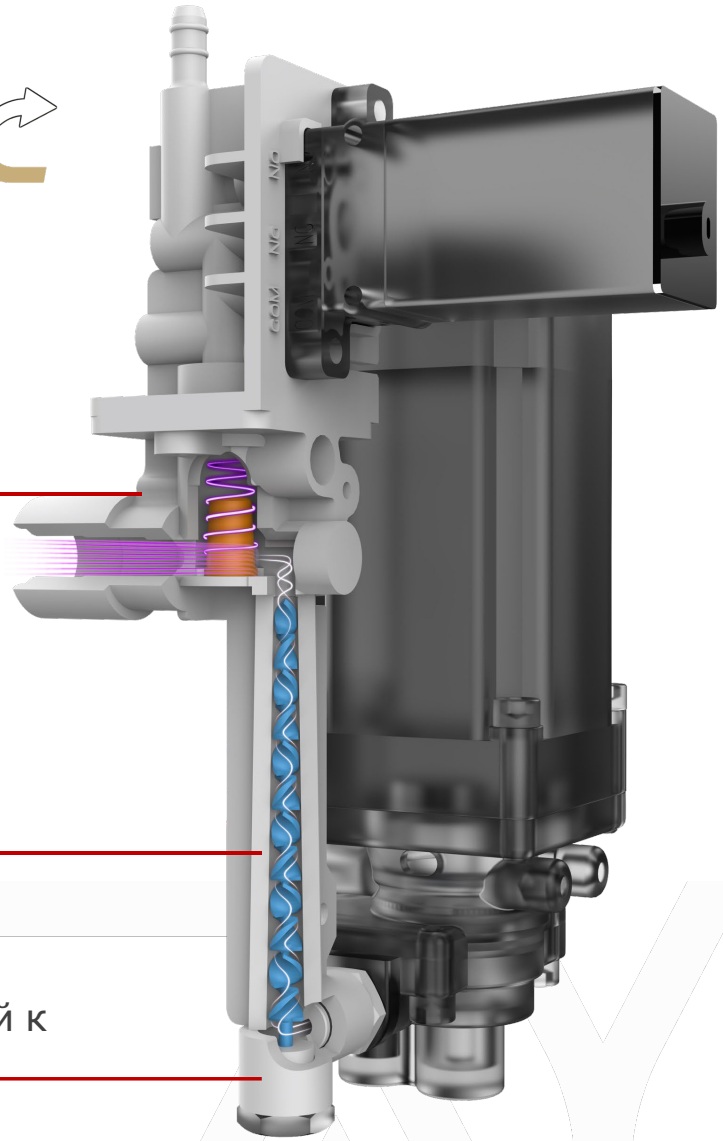
# SuperMix система вспенивая молока

SuperMix

Подача пара под давлением для производства теплой пены

Слияние воздуха и молочных белков ускоряется за счет вихревого движения, в результате чего получается роскошная густая высококачественная молочная пена

Высокопрочный пластик PEEK, устойчивый к воздействию температуры и давления



# CayeSteam автоматический стимер





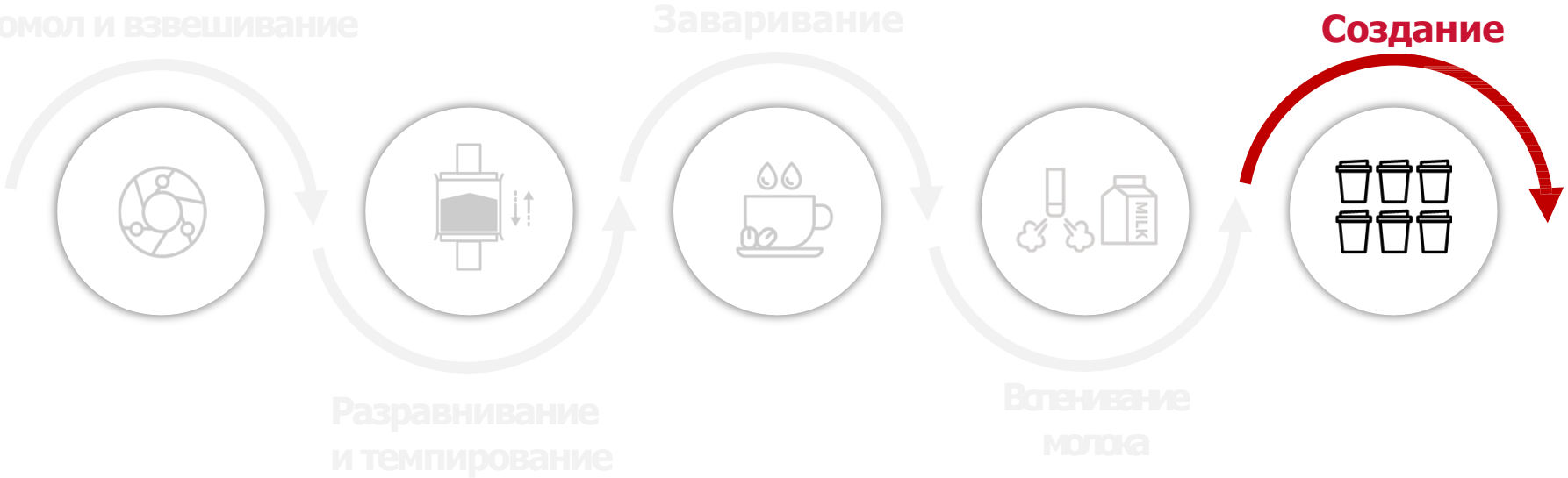
CayeSteam:

Стимер с температурным сенсором

- Ручной режим
- Полуавтоматический (сенсор температуры)
- Автоматический (автоматическое вспенивание)

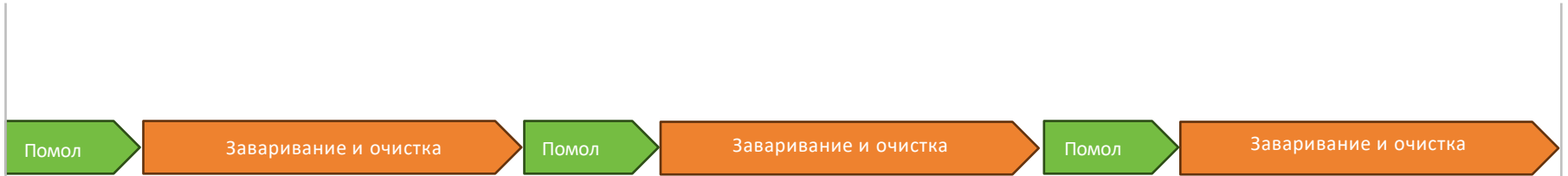
# Bionic Barista - Создание

- Режим Dual Shift, поддерживаемый конструкцией двойной камеры заваривания, значительно повышает эффективность, позволяя производить до 350 эспрессо в час.
- Технология Closed Loop System, основанная на полном замкнутом цикле, который охватывает как молотый кофе, так и вес кофейной жидкости, автоматически регулирует размер частиц помола в режиме реального времени, контролируя продолжительность экстракции, чтобы обеспечить непрерывный и стабильный вкус и аромат каждой чашки

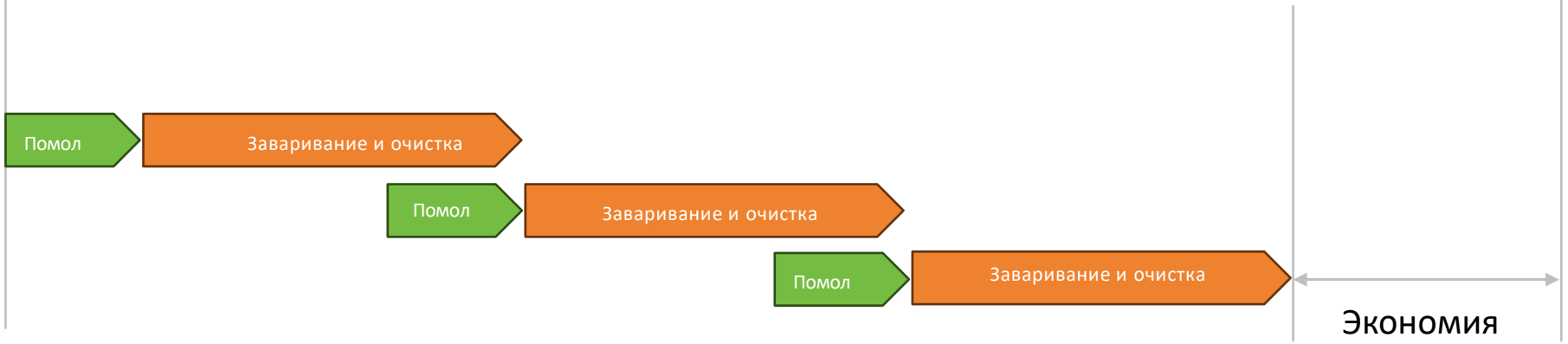


# Одновременный помол и заваривание значительно повышают эффективность производства

Традиционный последовательный режим




Инновационный параллельный режим

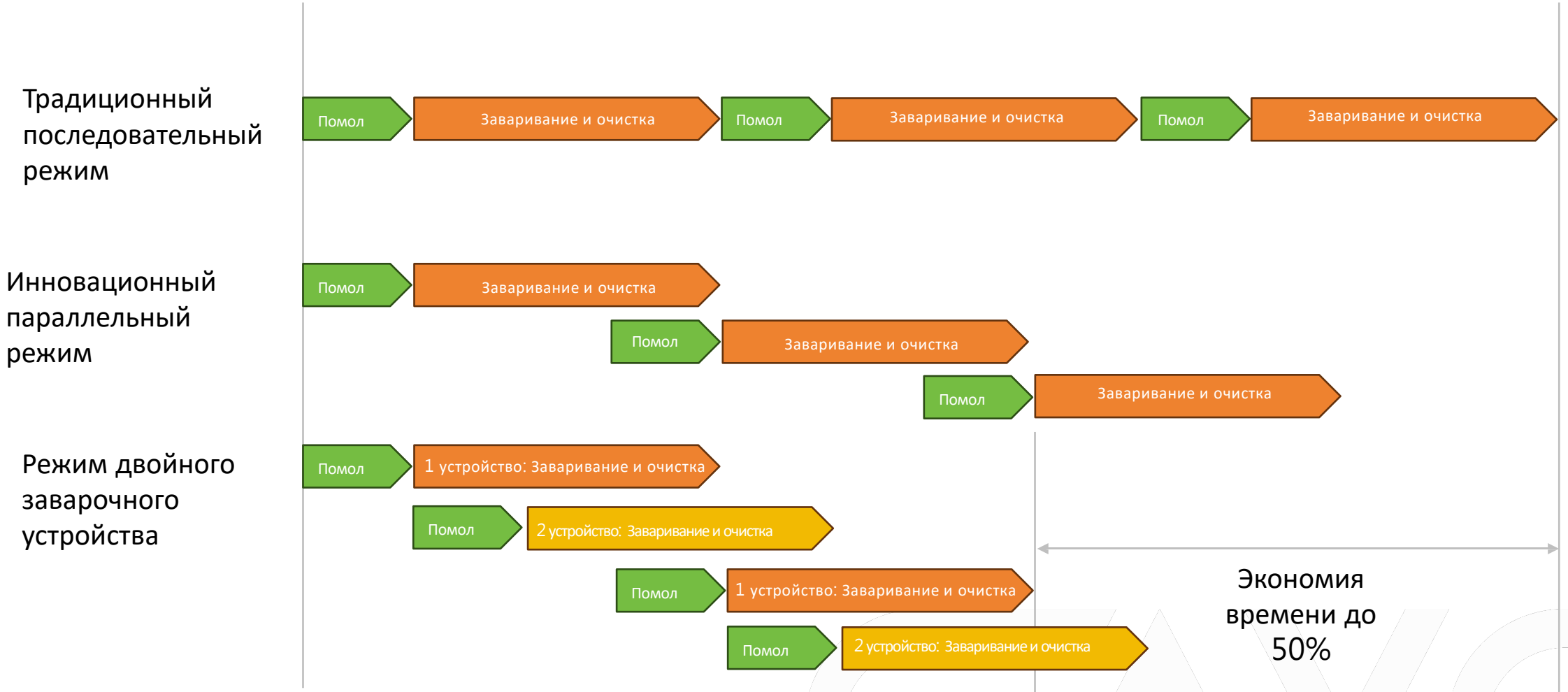









# Двойное заварочное устройство



# Технология Closed Loop System

## Полный цикл контроля качества экстракции

Революционная система замкнутого цикла представляет собой первый в мире механизм подлинного контроля качества экстракции кофе, использующий замкнутый цикл.

## Автоматическая тонкая настройка в режиме реального времени

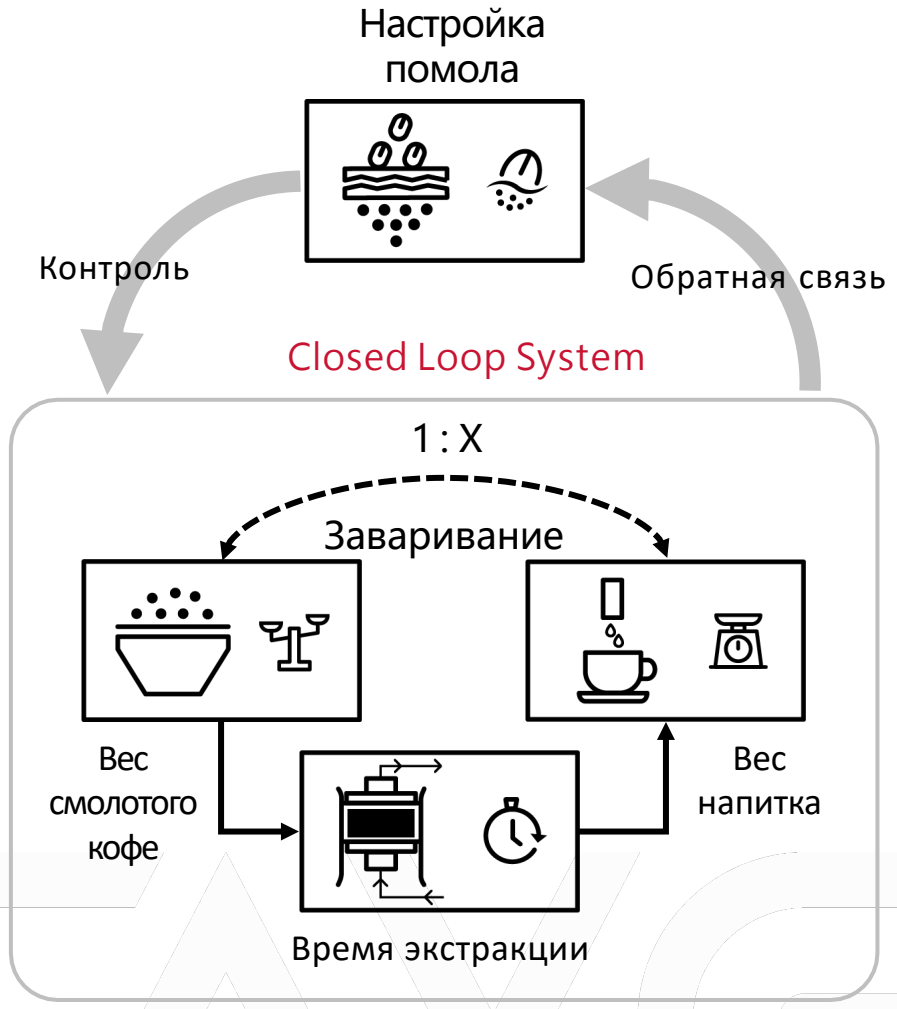
В отличие от традиционных систем с разомкнутым контуром, которые опираются на приблизительные показания системы помола, CLS тщательно контролирует вес молотого кофе, обеспечивая точное регулирование дозы кофе, размера помола, объема жидкости и продолжительности экстракции. После установки параметров дозы кофе, соотношения заваривания и продолжительности экстракции CLS автоматически точно настраивает размер помола после каждого цикла, гарантируя, что вкус и аромат каждой чашки остаются постоянными

## Быстрая калибровка одной кнопкой

Машина оснащена простой функцией калибровки одной кнопкой, которая позволяет быстро выполнить повторную калибровку в начале дня или после замены кофейных зерен, что упрощает ежедневные операции.

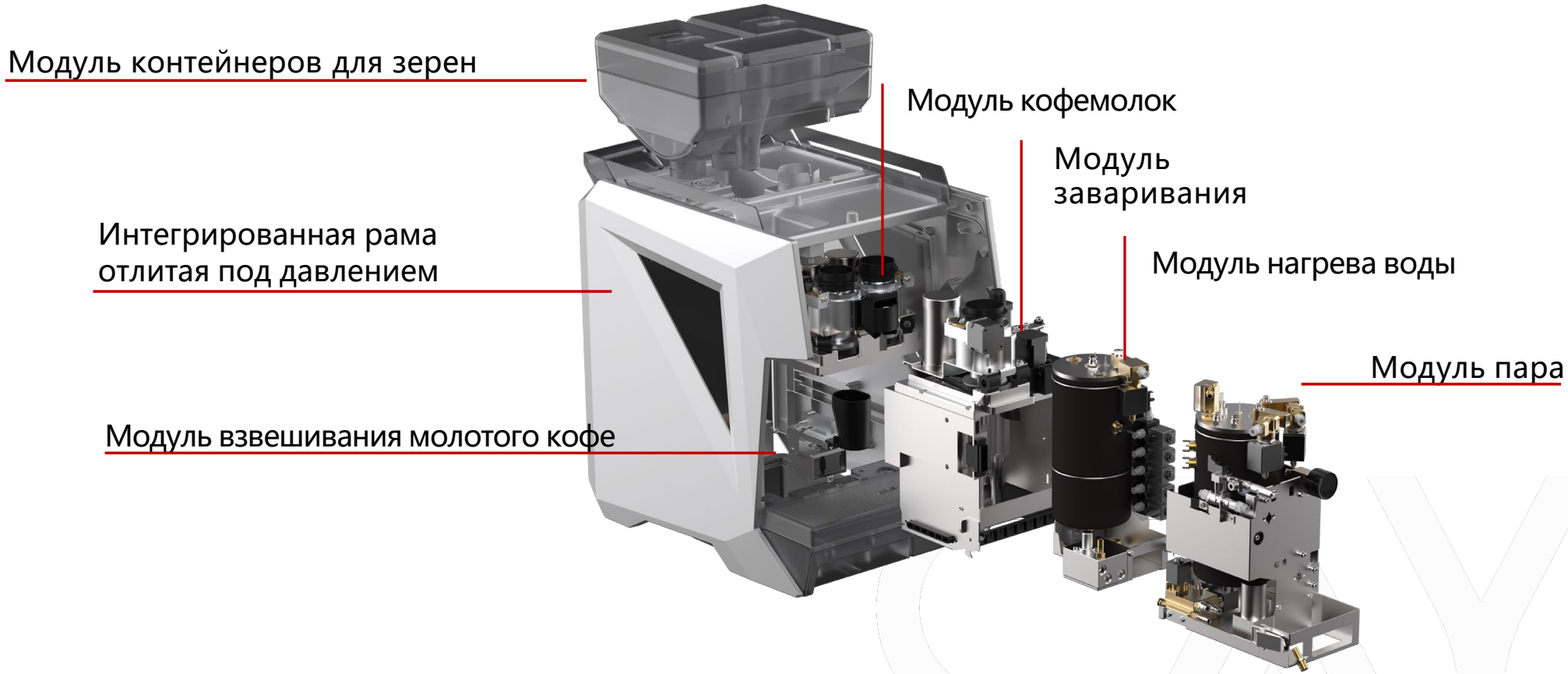
## Легко поддерживать единый стандарт на нескольких объектах

Система CLS позволяет клиентам без усилий поддерживать единый стандарт производства. Это гарантирует, что неизменно высококачественный вкус и аромат производятся в различных точках без необходимости привлечения многочисленных высококвалифицированных бариста.



# Прочная модульная конструкция

The Smart X



# Телеметрия

- **Метаданные компонентов для легкой настройки IoT**

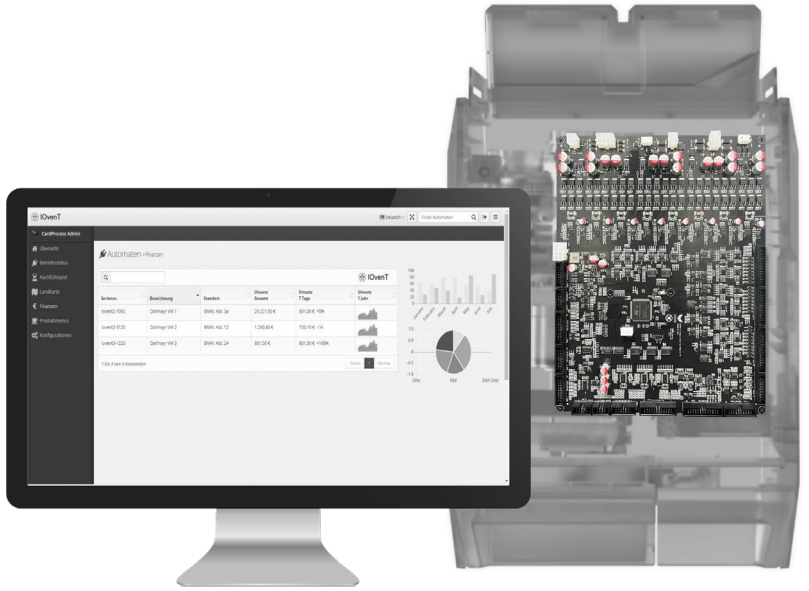
API продукта предоставляет подробные метаданные компонентов, позволяя настраивать платформу IOT для бизнес-приложений и облегчая интеграцию с системами ERP. Он также предоставляет информацию о состоянии устройств в реальном времени и критически важную операционную информацию для мониторинга, включая производственные данные и другие ключевые показатели.

- **Мониторинг в реальном времени, простой план обслуживания**

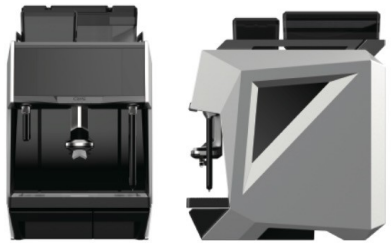
Мониторинг работы устройства помогает планировать обслуживание и управлять запасами запасных частей заранее, выявляя потенциальные проблемы для минимизации затрат на обслуживание и простоев в работе.

- **Дистанционное управление и обновление софта**

Благодаря функциям дистанционного управления устройством пользователи могут легко управлять такими задачами, как загрузка рецептов напитков, обновление пользовательских интерфейсов и выполнение обновлений прошивки.



# Спецификация



Smart X

Габариты (ШхВхГ) 430x700x600мм

Вес 62кг



Smart X Master

Габариты (ШхВхГ) 430x700x600мм

Вес 63кг

| | | Smart X | Smart X Master |
|---|---|---|---|
| **Приготовление** | Рекомендовано чашек в день | 400+ чашек | 600+ чашек |
| | Приготовление в час | Эспрессо 175 чашек в час<br>Капучино 175 чашек в час | Эспрессо 350 чашек в час<br>Капучино 350 чашек в час |
| | Подача горячей воды в час | 34 л. в час | |
| **Система помола** | Контейнер для зерен | 2 x 1.2кг | 2 x 1.2кг |
| | Кофемолка | Возможна установка 3го контейнера<br>возможность выбора 1/2/3 кофемолки | 2 кофемолки |
| | Жернова | 64мм керамические | |
| | Настройка помола | электронная | |
| | Контейнер для отходов | 720гр, поддержка прямого сброса | |
| **Заваривание** | Диспенсер регулируемый | 1 (металлический) | 2 (металлические) |
| | Камера заваривания | 24гр или 30гр | |
| | Высота диспенсера | 80~185mm / 60~165mm с системой взвешивания напитка | |
| | Система взвешивания молотого кофе | Стандартная конфигурация с погрешностью ±0,2g | |
| | Система взвешивания напитка | опция | |
| **Молочная система** | Вспениватель | Автоматический<br>Caye Foam+ | |
| | Холодная пена | Поддерживается | |
| | Стимер | CayeSteam с автоматическим датчиком температуры | |
| | Подача горячей воды | Из диспенсера и отдельной трубки | |
| **Обслуживание** | Автоматическое | Поддержка автоматической очистки | |
| **Интерфейс и IOT** | Сенсорный дисплей | 10.1" полноцветный сенсорный экран, программируемое меню | |
| | Сеть | Поддержка подключения (RJ45)/WiFi/4G | |
| | Функции | Поддержка синхронизации меню и настроек, выполнение обновления программного обеспечения и удаленного управления | |
| **Холодильник** | Внешний модуль | Поддержка внешнего холодильника для молока | |

PROXIMA

CAYE

**Отдел продаж:**

**opt@proxima.pro**

**8 (495) 152-26-07**

**www.proxima.pro**