

КОКАР

ОСН. 2016

КОКАР —
СЕМЕЙНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ С БОЛЕЕ ЧЕМ 10-ЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ ПОСТАВОК ЗЕЛЁНОГО КОФЕ КЛАССА SPECIALTY В РОССИЮ.

Мы строим бизнес на доверии, качестве и долгосрочных отношениях – как с нашими поставщиками, так и с клиентами.

Мы сотрудничаем с надёжными партнёрами по всему миру, поставляя кофе напрямую из стран происхождения, а так же работая с портами и складами в Европе, и за годы работы заслужили отличную репутацию.



ДЛЯ НАС КОФЕ — ЭТО ЦЕЛЫЙ МИР, КОТОРЫЙ МЫ ОТКРЫВАЕМ ЧЕРЕЗ ПУТЕШЕСТВИЯ.

Мы объездили множество кофейных регионов, знакомясь с фермерами, производителями и местными сообществами, чтобы лучше понимать происхождение кофе, особенности его выращивания и людей, стоящих за каждой партией.

Мы верим, что лучший кофе начинается с ответственного подхода, глубокого знания продукта и уважительных, честных взаимоотношений на каждом этапе пути — от страны происхождения до обжарщика.

Наша цель — не просто поставлять кофе, а делиться этим миром с нашими партнёрами, открывая для них новые страны, вкусы, производителей и возможности.

Мы тщательно отбираем кофе и стремимся привозить только то, чем действительно гордимся.

ЗЕЛЁНЫЙ КОФЕ

Уже более 10 лет Кокар специализируется на поставках зелёного кофе, работая напрямую со странами происхождения: Бразилией, Колумбией, Эфиопией, Перу, Руандой, Кенией, Гватемалой, Индонезией и многими другими.


Бразилия


Эфиопия


Колумбия


Кения


Гватемала


Другие страны

Мы выстраиваем долгосрочные отношения с производителями, экспортерами, сертифицированными фермами и фермерскими кооперативами, уделяя особое внимание качеству кофе, надёжности поставок и прозрачности происхождения.

Наш ассортимент охватывает широкий спектр потребностей обжарщиков: от микролотов и высококлассного Specialty до Fine Commercial и коммерческой арабики, а также робусты.

Мы работаем как с небольшими обжарщиками, так и с крупными промышленными клиентами.

Для небольших обжарочных производств мы предлагаем удобный формат закупок с мелкой фасовкой на нашем складе в Москве. Это позволяет приобретать кофе небольшими партиями без необходимости закупать целый мешок или контейнер.



Для крупных клиентов мы организуем поставки полными контейнерами и сборными грузами, подбирая оптимальный формат логистики и условия поставки, включая FOB, FCA, DAP и другие.

Кокар — надёжный партнёр для тех обжарщиков, которым важны качество кофе, гибкость закупок и стабильность поставок.

MTPACK COFFEE

MT PAK — СОВРЕМЕННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ УПАКОВКИ КОФЕ

Мы предлагаем поставки и разработку широкого ассортимента упаковочных решений для кофейной индустрии, сочетая современные технологии, высокое качество материалов и индивидуальный подход к каждому клиенту.

В нашем ассортименте — упаковка из различных материалов: биоразлагаемых и перерабатываемых материалов, традиционного пластика и крафт-бумаги. Мы предлагаем разнообразные варианты отделки, включая матовые и глянцевые покрытия, а также решения с применением новейших технологий, обеспечивающих функциональность, надёжность и привлекательный внешний вид упаковки.

ПОДРОБНЕЕ О КОФЕ И УПАКОВКЕ



В зависимости от задач вашего бизнеса мы поможем подобрать брендированную упаковку с индивидуальным дизайном и печатью или стандартную складскую упаковку, готовую к использованию.

Cocar Coffee × MT Pak —
упаковка, которая подчёркивает качество вашего кофе.

MDP
INTELLIGENT

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

РЕШЕНИЯ MDP ДЛЯ УПАКОВКИ ПРОДУКЦИИ –

от сыпучих до жидких форматов MDP Intelligent предлагает современные решения для упаковки продукции, от сыпучих и порошковых материалов до жидких форматов.

Наше оборудование обеспечивает высокую производительность, точную дозировку и стабильную работу, а также легко интегрируется в производственные линии.

Мы помогаем оптимизировать процессы упаковки и масштабировать производство под задачи вашего бизнеса.

ПОДРОБНЕЕ О MDP

Гибкие решения
для сыпучих, порошковых
и жидких продуктов

Точная дозировка
и стабильная работа
в производственном цикле

Интеграция в фасовочные линии
и масштабирование под задачи предприятия



MDP INTELLIGENT

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДРИП-ПАКЕТОВ

Автоматизация фасовки дрип кофе для стабильного качества и высокой производительности.
MDP Intelligent предлагает автоматические решения для фасовки дрип-кофе с интеграцией внутреннего и внешнего пакета. Оборудование обеспечивает стабильную работу, аккуратную упаковку и высокую повторяемость результата.

Ультразвуковая запайка, удобная настройка параметров и автоматизация ключевых операций делают эти машины эффективным решением для современного кофейного производства

Высокая эффективность упаковки в инертную среду

Ультразвуковая запайка

Стабильная работа и высокая производительность

ПОДРОБНЕЕ О MDP

MD-FG70

Высокоскоростная автоматическая машина для производства дрип-пакетов. Подходит для стабильной фасовки больших объёмов и помогает поддерживать одинаковое качество каждой упаковки



Производительность: до 70 пак./мин

Дозировка: 5-15 г

Азотный клапан: 4 точки, до 2% остаточный кислород



MD-181

Компактная машина для производства фильтр-пакетов drip coffee с автоматическим взвешиванием, наполнением и запайкой. Хороший выбор для стабильной и аккуратной упаковки

Производительность: до 45 пак./мин

Функции: взвешивание, наполнение, запайка, резка

Технология: ультразвуковая запайка внутреннего пакета

Азотный клапан: 2 точки, до 5% остаточный кислород

MD-FG60

Надёжное решение для автоматической фасовки дрип кофе с оптимальным балансом между скоростью, стабильностью и компактностью линии



Производительность: до 60 пак./мин

Дозировка: 5-15 г

Азотный клапан: 4 точки, до 2% остаточный кислород

SŌVDA

ЛИНИЯ СОРТИРОВКИ КОФЕ

Точность без лишних потерь. То, что раньше приходилось долго перебирать вручную, Pearl Mini превращает в стабильный и повторяемый производственный процесс.

Интеллектуальный режим помогает создавать рецепты сортировки автоматически, а для более тонкой настройки оператор может полностью контролировать параметры самостоятельно.

Pearl Mini – это не просто удаление дефектов.
Это возможность получать более чистый и стабильный продукт, меньше зависеть от ручной сортировки и уверенно масштабировать производство, сохраняя собственные стандарты качества.

**ВЫ ОПРЕДЕЛЯЕТЕ СТАНДАРТ.
PEARL MINI ПРОВЕРЯЕТ КАЖДОЕ ЗЕРНО.**

ПОДРОБНЕЕ О SŌVDA

SOVDA PEARL MINI

Компактный оптический сортировщик
для specialty coffee



Производительность:	до 500 кг/ч зелёного кофе; до 250 кг/ч обжаренного кофе
Точность сортировки:	99,5% 2 оптические камеры и 32 воздушных клапана
Бункеры:	60/80/100 л 4-дюймовая цветная панель управления; сохранение профилей сортировки



SŌVDA LIFT

Загрузчик для подачи кофе в сортировочную линию

Производительность:	1000 кг/ч зелёного кофе; 500 кг/ч обжаренного кофе Удаление пыли циклоном и фильтром
Гибкая труба:	работа на расстоянии 5-7 м
Регулируемая высота:	40-80 см
Труба диаметром:	51 мм
Бункер:	60 л
Опции:	150 л/300 л / двойные воронки / датчик загрузки
Материал:	пищевая нержавеющая сталь

SŌVDA

АВТОМАТИЗАЦИЯ ФАСОВКИ И СМЕШИВАНИЯ

МЕНЬШЕ РУЧНЫХ ОПЕРАЦИЙ. БОЛЬШЕ СКОРОСТИ, ТОЧНОСТИ И ПОВТОРЯЕМОСТИ.

SŌVDA объединяет фасовку и смешивание кофе в единый производственный поток. Precision Fill и Precision Fill Mini ускоряют дозирование и помогают получать стабильный вес каждой упаковки, а SŌVDA Blend освобождает ростер от смешивания в охлаждающем лотке и повышает производительность обжарочного цеха.

ТОЧНОЕ ДОЗИРОВАНИЕ. ГИБКАЯ НАСТРОЙКА. ПОВТОРЯЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

ПОДРОБНЕЕ О SŌVDA



PRECISION FILL

Напольный дозатор для фасовки кофе

Производительность:	6-8 пакетов/мин
Дозировка:	от 40 г до ~4 кг
Точность:	±2 г
Бункер:	60 л
Питание:	220 В, 50 Гц
Управление:	сенсорный экран, цикл. режим, ножная педаль



PRECISION FILL MINI

Компактный настольный дозатор

Производительность:	до 15 пакетов/мин. при 250 г. 4-5 пакетов/мин при 2,2 кг
Точность:	±2 г
Бункер:	25 л
Питание:	220 В, 50 Гц. 1 фаза; быстрая смена воронок и рецептов



SŌVDA BLEND

Система для смешивания кофе после обжарки

Объём:	230 л (около 85 кг обжаренного кофе)
Загрузка:	встроенный вакуумный загрузчик 1,5 кВт с пылефильтрацией
Выгрузка:	60 л
Бункер:	3 пневматические заслонки
Управление:	сенсорный экран, автоматический и ручной режим
Питание:	220-240 В, 50/60 Гц, 1 фаза
Мощность:	3,5 кВт

COLOMBINI
La scienza della macinazione

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ КОФЕМОЛКИ

Точность помола для стабильного результата
Colombini – специализированный итальянский производитель профессиональных и промышленных кофемолок с полувековым опытом. Оборудование бренда ценят за стабильную фракцию, точность настройки, высокую производительность и надежность при ежедневной эксплуатации.

Angel и серия MA охватывают задачи от лаборатории и небольшого обжарочного производства до стабильной серийной работы.

Эти кофемолки обеспечивают повторяемый результат, бережную работу с продуктом и точную настройку под различные форматы помола.

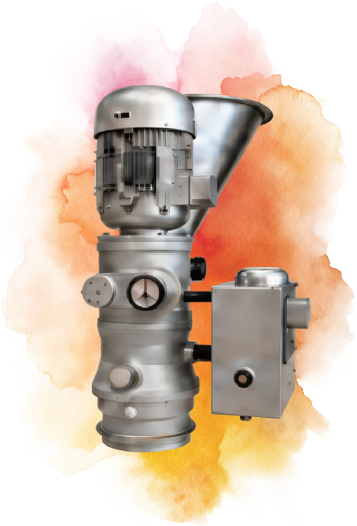
Беспрерывная работа
без выключения
на охлаждение

Жернова из карбида
вольфрама,
1300 единиц

ПОДРОБНЕЕ О COLOMBINI

MA200

Индустриальная кофемолка для стабильного помола эспрессо и фильтр-кофе



Производительность:	150 кг/ч - эспрессо
Установленная мощность:	5 кВт
Рабочее энергопотребление:	3-4 кВт
Точность регулировки:	0,005 мм
Ресурс жерновов:	до 300 тонн
Повторная заточка жерновов:	до 5 раз



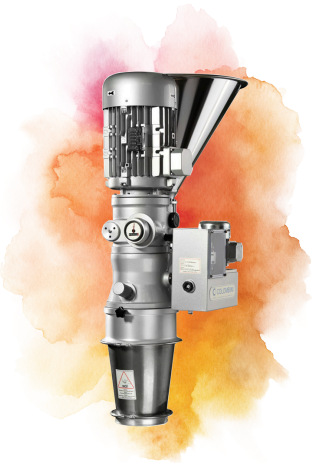
ANGEL

Компактная индустриальная кофемолка для лабораторий, кофеен и небольших производств

Производительность:	40-120 кг/ч
Мощность:	1,8/2,2 кВт
Подключение:	400 В, 3 фазы / 220 В, 1 фаза с инвертором
Точность регулировки:	0,002 мм
Ресурс жерновов:	до 70 тонн

MA300

Индустриальная кофемолка для серийного помола эспрессо и фильтр-кофе



Производительность:	240 кг/ч – эспрессо
Производительность:	350 кг/ч – фильтр-кофе
Установленная мощность:	9 кВт
Рабочее энергопотребление:	4-5 кВт
Точность регулировки:	0,005 мм
Ресурс жерновов:	до 500 тонн

COLOMBINI
La scienza della macinazione

ПРОМЫШЛЕННЫЕ КОФЕМОЛКИ ДЛЯ РАБОТЫ В ЛИНИИ

Высокая производительность для фасовочных линий и центральных систем помола Colombini предлагает промышленные кофемолки для работы в линии – решения для прямой подачи молотого кофе в фасовочные машины, капсульные линии и накопительные силосы.

Серии TA и MAC созданы для стабильной непрерывной работы, высокой производительности и точной настройки помола в условиях интенсивного производства.

Беспрерывная работа без выключения на охлаждение

Жернова из карбида вольфрама, 1300 единиц

ПОДРОБНЕЕ О COLOMBINI

СЕРИЯ TA

Кофемолки для прямой интеграции
в линии монодоз, чалд и капсул



Производительность:	150 кг/ч - эспрессо
Установленная мощность:	5 кВт
Рабочее энергопотребление:	3-4 кВт
Точность регулировки:	0,005 мм
Ресурс жерновов:	до 300 тонн
Повторная заточка жерновов:	до 5 раз



СЕРИЯ MAC

Высокопроизводительные кофемолки для крупных
производств и централизованных линий

Производительность:	до 2000 кг/ч
Мощность:	30 кВт
Рабочее энергопотребление:	10-17 кВт
Точность регулировки:	0,001 мм
Работа:	обе жерновые пары вращаются
Ресурс жерновов:	от 400 до 1000 тонн

GIESEN
ROASTING SOLUTIONS

Профессиональная обжарка начинается с правильного ростера.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РОСТЕР ДЛЯ НЕБОЛЬШОГО БИЗНЕСА.

Профессиональная обжарка в формате вашего бизнеса. Ростеры Giesen созданы для кофеен, магазинов и небольших обжарочных производств, которым важны стабильность, контроль и качество обжарки.

Линейка охватывает решения от компактных моделей для пробных и небольших партий до производительных ростеров для развивающегося бизнеса.

ЧЕТЫРЕ ФОРМАТА – ОДИН ПОДХОД К КАЧЕСТВУ

ДЛЯ КОФЕЕН
Компактные решения для контроля качества и собственной обжарки

ДЛЯ МАГАЗИНОВ
Надёжные ростеры для регулярной обжарки небольших партий

ДЛЯ РАЗВИВАЮЩЕГОСЯ БИЗНЕСА
Оптимальный баланс между компактностью и производительностью

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦЕХА
Более производительные решения для расширения объёмов производства

ПОДРОБНЕЕ О GIESEN

WPG – WPE

Компактное решение для пробной обжарки и небольших партий

Загрузка:
микропартии /
sample roasting

Производительность:
микропартии

Формат:
газ / электричество

W1A – W1E

Профессиональный ростер для небольшого бизнеса



Загрузка: до 1,5 кг

Производительность: до 4 кг/ч

Газовая версия W1A: 230V AC, макс. 0,8 кВт
газ G20: до 1,04 м³/ч /
газ G31: до 0,31 м³/ч

Электрическая версия W1: **мощность** 4 кВт;
подключение 220 В



W6A – W6E

Универсальный ростер для растущего бизнеса

Загрузка: до 6 кг
Производительность: до 24 кг/ч

Газовая версия W6A: 230V AC, макс. 1,7 кВт
газ G20: до 1,8 м³/ч /
газ G31: до 0,5 м³/ч

Электрическая версия W6E: **мощность** 17 кВт;
подключение 380 В

W15A – W15E

Решение для профессионального обжарочного цеха



Загрузка: до 15 кг

Производительность: до 60 кг/ч

Газовая версия W15A: 230V AC, макс. 1,7 кВт,
газ G20: до 3,4 м³/ч /
газ G31: до 0,99 м³/ч

Электрическая версия W15A: **мощность** 33 кВт;
подключение 380 В

GIESEN
ROASTING SOLUTIONS

Профессиональная обжарка начинается с правильного ростера.

ПРОМЫШЛЕННАЯ ОБЖАРКА. СТАБИЛЬНОСТЬ, АВТОМАТИЗАЦИЯ И МАСШТАБИРОВАНИЕ.

Индустриальные ростеры Giesen созданы для производств, где важны высокая производительность, стабильность результата и возможность масштабирования. Автоматизация помогает воспроизводить профили партия за партией и снижает нагрузку на оператора.

ОТ РОСТЕРА ДО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛИНИИ

АВТОМАТИЗАЦИЯ
Повторяемость и стабильность результата

МАСШТАБИРОВАНИЕ
От 30 до 140 кг за загрузку

ИНТЕГРАЦИЯ
Транспортировка, дестонер, очистка выбросов

КОНТРОЛЬ
Управление профилями и параметрами процесса

ПОДРОБНЕЕ О GIESEN

W30A – W30A PRO



Загрузка: до 30 кг

Производительность: до 120 кг/ч

Электропитание: 400 В, макс. 5,1 кВт
Газ G20: до 6,9 м³/ч
Газ G31: до 2,4 м³/ч

W45A PRO



Загрузка: до 45 кг
Производительность: до 180 кг/ч

Электропитание: 400 В, макс. 9,7 кВт
Газ G20: до 12,5 м³/ч /
Газ G31: до 2,2 м³/ч

W60A PRO



Загрузка: до 60 кг

Производительность: до 240 кг/ч

Электропитание: 400 В, макс. 9,7 кВт
Газ G20: до 16,9 м³/ч
Газ G31: до 6,7 м³/ч

W140A PRO



Загрузка: до 140 кг
Производительность: до 560 кг/ч

Электропитание: 400 В, макс. 27,6 кВт
Газ G20: до 40 м³/ч /
Газ G31: до 15,6 м³/ч

КОНТАКТЫ

ООО «Кокар»

Шоурум и офис
Москва, ул. Дубининская, 41с1

+7 925 862-89-55
zakaz@cocarcoffee.ru

cocarcoffee.com