

반세기 전통의 핸드메이드 커피로스터(하스가란티)

HASGARANTI

클래식한 디자인, 탁월한 성능과 품질,
간편한 사용방법, 합리적인 가격까지
(CE, TÜV 유럽품질인증, ISO9001 인증)

■ 주요 제품사양

- 모델명 : HGS 2.5K / HGS 5K
- 1회 생산량 : 2.5Kg / 5Kg
- 크기(WLH) : 530 x 980 x 1510 / 660 x 1410 x 1640
- 무게 : 120Kg / 300Kg
- 로스팅시간 : 회당 10~15분



HGS 2.5K

HGS 5K

직영 로스팅, 커피 체험/교육 공간 제공 (The Roasting Lab)

▶ 무상 로스팅 교육(창업자를 위한 4일 과정)



(주)JCS컴퍼니

서울시 구로구 구로동 235 한신타워 413호

Tel.02 322 1308

Fax.02 322 1337

www.jcscom.kr

www.wondercoffee.co.kr

프로페셔널 커피로스팅 설비

JCS와 상담하세요.

주요 취급 브랜드 및 품목

- 하스가란티 트레이셔널 핸드메이드 로스터기
- 영국 프라치노사의 로스틸리노 열풍식 커피 로스터
- JCS 애프터버너(제연기), 디스토너(석발기), 로더(이송기), 프로파일 시스템의

제공 서비스

- 커피 로스팅 공장설비 컨설팅 및 시공
- 커피로스터 개조 및 튜닝, 옵션장착
- 커피로스터 이전 설치 및 시운전
- 로스팅 기본교육 및 로스터기 기술교육
- 옵션 드럼속도 조절기, 배기 풍량 조절기, 추가 냉각기, 자동 점화 장치 등



커피 로스터기 옵션

• 로스팅 프로파일 시스템

로스팅시 단계별 온도변화를 데이터화 하여 저장하고 실시간으로 기존의 프로파일과 비교하며 로스팅할 수 있게 함.

• 제연기(애프터버너)

로스팅시 발생하는 연기를 가장 효과적으로 제거하는 설비. 한번 더 태워서 없애는 방식으로 커피로스팅의 경우, 가장 최선의 방법.

• 석발기(디스토너)

진공상태에서 풍력을 이용하여 원두와 이물질(돌, 쇳조각등)들을 분리하여 걸러주는 장치.

• 드럼 회전 속도 조절기

생두의 상태에 따라 드럼의 회전 수를 마음대로 조절할 수 있게 하는 장치 (예 : 무르고 큰 생두의 경우 보통보다 느리게 회전, 단단하고 작은 생두는 보통보다 빠르게 회전 시킴.)

• 배기 풍량 조절기

로스팅시 강제 배기의 세기를 조절함으로써 일반적인 뎀퍼보다 더 확실하게 로스팅 배기를 세밀하게 조절 가능.

• HGS모델용 별도 냉각기

HGS 모델에 설치함으로써 보다 강력한 냉각 능력 실현. 3분내 완벽 냉각.

• 쿨링판 홀 이물질 제거기

쿨링판 바닥에 구멍 막힌 거 제거하는 기구.

• 가스 컨트롤 밸브 업그레이드

컨트롤 밸브 자체에서 다이얼 식으로 가스압을 조절하여 화력을 조절하는 장치.

JCS 고효율 제연기

1, 3, 5, 15, 30, 60, 120 Kg급 제연기 판매중

애프터버너는 도심 속 로스터리카페에겐 꼭 필요한 것 같습니다. JCS 애프터버너는 제연효과가 좋을 뿐 아니라 소음도 적어 로스팅시 편리하게 사용하고 있습니다.

모모스, 15K 사용중

로스팅시 배기에 영향을 주지 않으면서 연기와 냄새를 완벽하게 없애 줍니다. 정말 설치 잘 했다고 생각합니다. 민원에 시달리는 분들께 강력 추천합니다.

광주 커피랩, 30K 사용중

로스터기 설치 시, 제연기는 이제 필수인 것 같습니다. JCS제연기는 제연효과가 확실할 뿐 아니라, 필터교환, 청소 등 번거로운 관리가 필요치 않아서 더욱 좋습니다. 왜 커피로스터 제연기는 애프터버너 방식이어야만 하는 지를 실제 사용해보니 알게 되었습니다. 강력추천합니다.

커피이즈, 5K 사용중



JCS 제연기는 직접 써보신 분들이 그 성능에 만족하고 추천하는 제연기입니다. 제연기 구입 시에는 실제 사용하고 계신 분들의 제품 평을 반드시 확인하신 후 결정하셔야 합니다.

커피를 볶을 때는 다량의 수분을 포함한 엄청난 양의 연기가 순식간에 발생합니다. 커피로스터기 용으로는 애프터버너 방식의 제연기가 그 해답입니다.

- 로스팅에 영향을 주지 않으면서 로스팅 중 발생하는 연기와 냄새를 가장 효과적으로 제거
- 최적의 3중 내부구조 설계로 효율성과 안전성을 높임
- 애프터버너 방식의 경우, 그간 문제되었던 배출가스의 온도를 획기적으로 낮춤 (MAV 시스템, Mixed Air Ventilation System) 으로 안전성과 설치의 편리성을 동시에 만족. (특히 출원중)
- 고열에 강한 내열 스테인레스 스틸 소재를 연소로에 사용하여 내구성을 높이고 세라믹파이버를 외벽내부에 충전하여 열전달을 차단하여 안전성 강화

위 사진 제품 사양

모델명 JCS 5kg급 커피로스터용 제연기(애프터버너)
제조사 JCS
사이즈 600 x 1,415 x 850 (w,h,d mm)

JCS 제연기 주사용처

- 5K 모델 커피이즈(하스가란티), 카페자스, 하버나, 치프빈 외 다수
- 15K 모델 모모스(프로빗), 뎀셀브즈(디드릭, 기센), 카페 몬타나 외
- 30K 모델 커피랩 (하스가란티) 외
- 60K 모델 동화 G&C (하스가란티)

Fracino Fluid-bed Hot-Air Coffee Roaster

전문업소용 유동층(Fluid-Bed) 열풍식 커피로스터

- 빠르게 그리고 고르게 로스팅 (3~5분 이내의 고속 로스팅)
- 매장에서 즉석 로스팅 판매 가능 (배치당 220g까지 로스팅)
- 매장 카운터 위에 바로 설치 가능한 콤팩트 디자인
- 전기 소모량 걱정없이 바로 설치 운영 가능(전기용량 2.5kw)
- 최고급 소재, 샤이니 미러 (Shiny-Mirror Finished) 스테인레스스틸 외관으로 고급스런 디자인과 강한 내구성 동시 실현
- 매장에서 고객의 시각, 후각을 자극하는 최상의 마케팅 효과



*양 옆에 있는 사이로는 옵션입니다.



- 자동 Cooling 시스템
- 250~260도의 유동층 고속 로스팅
- 고온용 Borosilicate Glass 사용
- 사이즈 : 605mm×285mm×400mm (H×W×D)
- 전기용량 : 2.5Kw
- Counter-top용 콤팩트 디자인
- 무게 : 32Kg

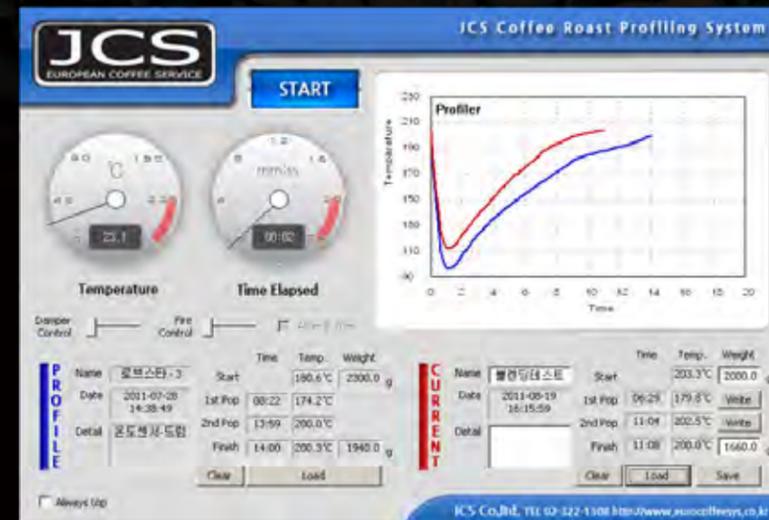
전통을 소중히 여기는 명품의 나라, 영국에서 온 Counter-Top 유동층(FB) 열풍식 커피로스터



Made in England

JCS 로스팅 프로파일링 시스템

로스팅시 각 단계별 변화 온도 시간(투입, 팽핑, 배출 시간과 온도, 무게의 변화)을 측정, 데이터화 하여 로스팅 프로파일을 만드는 시스템



주요 제품사양

- 모델명 : JCS 로스팅 프로파일링 시스템 V1.0
- 제조사 : JCS
- 기능 : 로스팅시 각 단계별 변화 온도 시간(투입, 팽핑, 배출 시간과 온도, 무게의 변화)을 측정, 데이터화 하여 로스팅 프로파일을 만드는 시스템

주요 로스팅 FACTOR

- 투입 시 온도
- 1차 팽핑 온도 시간
- 2차 팽핑 온도 시간
- 투입 시 무게, 배출 후 무게
- 최상의 로스팅 데이터 베이스 구축
- 누구나 간편하게 전문가의 로스팅 COPY 가능(무게, 온도 변화, 팽핑 온도, 시간 기록)
- 기존 데이터와 비교하면서 최적의 로스팅 포인트 잡기에 편리
- 한눈에 들어오는 심플한 화면 구성과 국내 사용자를 위한 최적화된 기능
- 자동차 계기판을 연상시키는 편안한 디자인
- 사용자를 위한 지속적인 무료 업그레이드

커피빈 사일로(SILO)

원두커피보관함

유럽의 역사깊은 커피숍에서만 볼 수 있던 럭셔리 커피빈 사일로 (원두커피보관함)입니다

01. 로스터리 커피숍에서는 빼놓을 수 없는 인테리어 소품
02. 커피숍의 품격을 높여주고 럭셔리하면서 고풍스런 분위기를 만들어줌
03. 최고급 샤이니미러 광택의 스테인레스스틸 소재 사용
04. 사이즈 245(W)X245(D)X572(H)(아울렛 사이즈는 제외)

주요 제품사양

- 제조사 : JCS
- 특징 : 유럽의 역사깊은 커피숍에서만 볼 수 있던 럭셔리 원두커피보관함
- 사이즈 : 245(W)X245(D)X572(H)
- 용량 : 생두 최대 12Kg 보관



Vacuum Destoner

진공 석발기

진공상태에서 풍력을 이용하여 원두와 이물질(돌, 싹조각등)들을 분리하여 걸러주는 원두커피 전용 석발기입니다.

갈수록 대형화 되어가는 생산현장에서 보다 효율적이고 안정적인 결과물을 얻기 위한 필수 아이템입니다.

- **사이즈(HDW)** 1,550 x 850 x 500 (mm)
- **전기** 단상 220v, 600W
- **재질** Stainless Steel
- **모터** 1ea



Pratica CLASSIC

중형 커피전문점(테이크아웃)을 위한 클래식 에스프레소머신.



- 원목을 사용한 외관으로 클래식하고 고급스런 디자인
- 테이크 아웃컵도 바로 사용 가능한 tall cup 버전
- 가격대비 최고의 성능과 파워를 가진 테이크아웃매장용 최적의 제품
- 서비스가 쉽게 사용자위주의 편리한 제품 레이아웃
- 시간당 30리터의 온수 가능
- LCD디스플레이 채택으로 더욱 편리한 사용
- 크기(WLH): 620x540x498mm



라파보니 BAR 2SVR

고품격 커피전문점을 위한 스타일리시 에스프레소 머신



BAR 2SV REVOLUTION

- 대용량(14리터:2그룹기준, 22.5리터:3그룹) 동(Copper)보일러 채용
- 크롬 단조 BRASS(신주) 그룹, 프리인퓨전(Pre-Infusion)기능
- 정격전기용량 220v 60Hz / 4370w(2그룹), 5465w(3그룹)
- 사이즈 780 x 555 x 530(가로x깊이x높이)

La Pavoni는 최초의 상업용 에스프레소 머신을 만든 회사입니다.

BUNN G2 Trifecta Grinder

강력하고 정교한 분쇄가 가능한 BUNN사의 그라인더



- 정밀한 대형 Burrs그라인더 칼날을 채용하여 원두를 균일하게 컷팅합니다. (Crush 하지 않고 Cut 합니다.)
- Trifecta 커피 머신 핸들을 직접 장착하여 사용 가능합니다.
- 강력하고 빠른 분쇄를 자랑합니다.
- 28단계의 정밀한 분쇄도 조절이 가능합니다.
- 약 1kg의 호퍼 용량(대용량).
- 청소레버를 이용하여 Grinder Chamber의 청소가 용이합니다.

- Model BUNN G2 Trifecta
- 용량(Hopper) 0.9kg
- 무게 26.8kg
- 사이즈(WLH) 19X41X67(cm)

Made in USA



Trifecta 전용 홀더 강력한 기능의 Burrs



Trifecta® Single Cup Air Infusion Coffee Machine

새로운 방식의 에어인퓨전 커피머신 트라이펙타

에어 인퓨전 방식의 새로운 개념의 커피머신으로 바리스타의 경험을 바탕으로 원두별 최상의 맛을 낼 수 있는 추출 값을 세팅하여 각 원두 고유의 특징이 살아있는 한 잔의 커피를 제공합니다.



- 커피 고유의 맛과 향을 최대로 끌어내는 에어인퓨전 방식
- 원두 종류, 로스팅 정도에 따른 추출 프로파일 세팅가능 (추출 프로파일 on-line 공유)
- 커피 오일과 아로마를 유지하며 느껴지는 깊은 바디감
- 커피는 물론 차 추출도 가능
- 추출 변수 조정 가능 (물의 양, 물을 미리 적셔 놓는 시간, 프리인퓨전 타임, 터블런스 파워 등)

- Model BUNN Trifecta
- 전력 소비량 1,330W
- 무게 18.9kg
- 사이즈(HDW) 30 x 30 x 68 (cm)

Made in USA

(주)JCS 컴퍼니는 웹상에서 전문 큐그레이더가 만들어내는 원두별 베스트 프로파일 데이터를 계속적으로 제공해드립니다.

Trifecta Brewing Phases 트라이펙타 추출 단계



Wetting

1. 원두에 따라 적당한 수분을 준 뒤 멈추어 우려냄 (Pre-infusion)



Extraction

2. 에어인퓨전 기술을 이용하여 물과 커피를 균일하게 혼합함 (원두의 다양한 맛과 향을 최대한 살려줌)

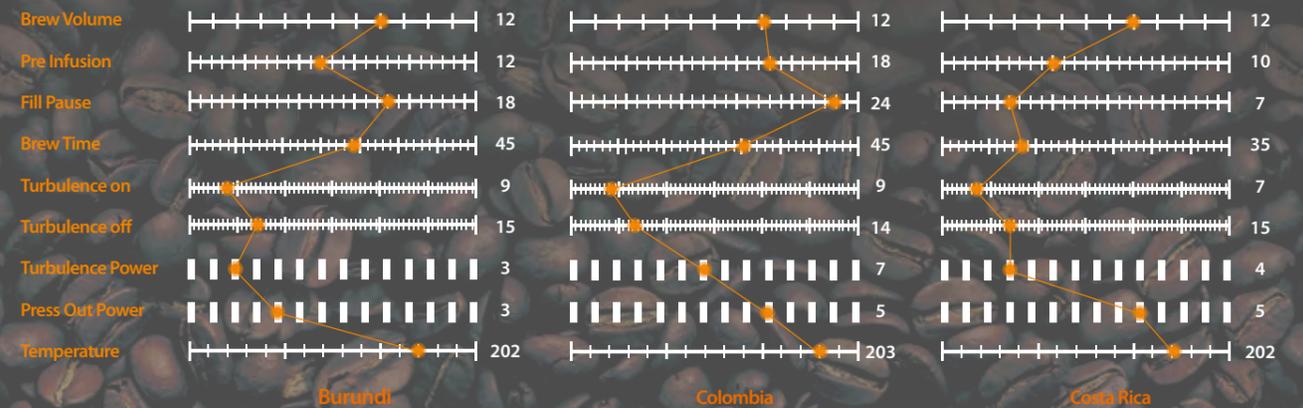


Hydrolysis

3. 공기의 압력으로 미세한 금속필터를 통과하여 완벽한 커피를 추출 (Press-out)



Coffee Settings (Sample Recipe)



Coffee Advisor

The Roasting Lab

더 로스팅 랩 by JCS

The
Roasting Lab



Coffee Advisor

커피 로스팅에 관한 토털 솔루션 공간!

수년간 쌓아온 당사만의 기술력과 경험, 맨 파워를 바탕으로 커피 로스팅을 새로 접하게 되는 분들과 이미 커피숍을 운영하시는 모든 분들을 대상으로 보다 실질적이고 운영상 도움이 되는 정보와 서비스 제공을 하는 새로운 공간입니다.

주소 서울특별시 서초구 방배동 821-8
유청빌딩 1층 **Tel** 1544-7308

제공서비스

- 오랜 경험을 가진 커피 전문가들과 Q-그레이더의 참여 하에 정기적인 커핑 세미나를 통한 생두 공동구매 (원가 절감과 맛에 대한 확실한 인증)
- 당사 제품 사용자를 위한 무료 실전 로스팅, 커핑 교육
- 기존 커피숍 고객을 위한 사용 커피 진단 서비스 (무료)
- OEM, ODM 방식의 원두 생산 공급 및 전문가에 의한 커핑 테스트를 거친 생두 판매
- 실전 창업 교육 프로그램 / 생두별 로스팅 팁과 포인트 공유
- 사용 중인 로스터기에 대한 방문 점검, 컨설팅, 튜닝, 시운전, 이전 설치 서비스
- 로스팅, 커핑 체험 공간 제공
- 로스팅 설비 (제연기, 석발기, 로더 등) 컨설팅



(주)JCS컴퍼니

서울시 구로구 구로동 235 한신타워 413호 Tel.02 322 1308 Fax.02 322 1337 www.jcscm.kr www.wondercoffee.co.kr