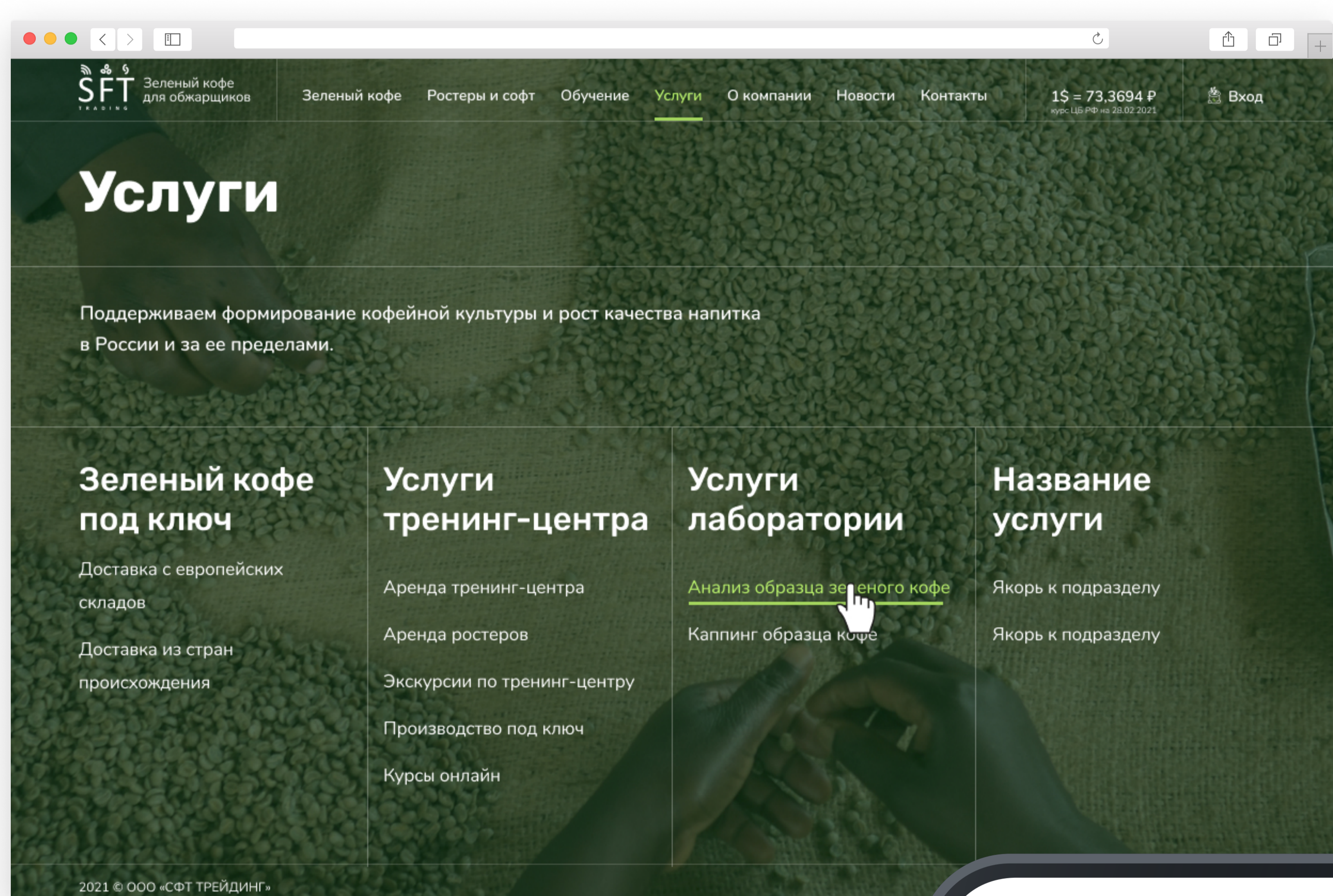
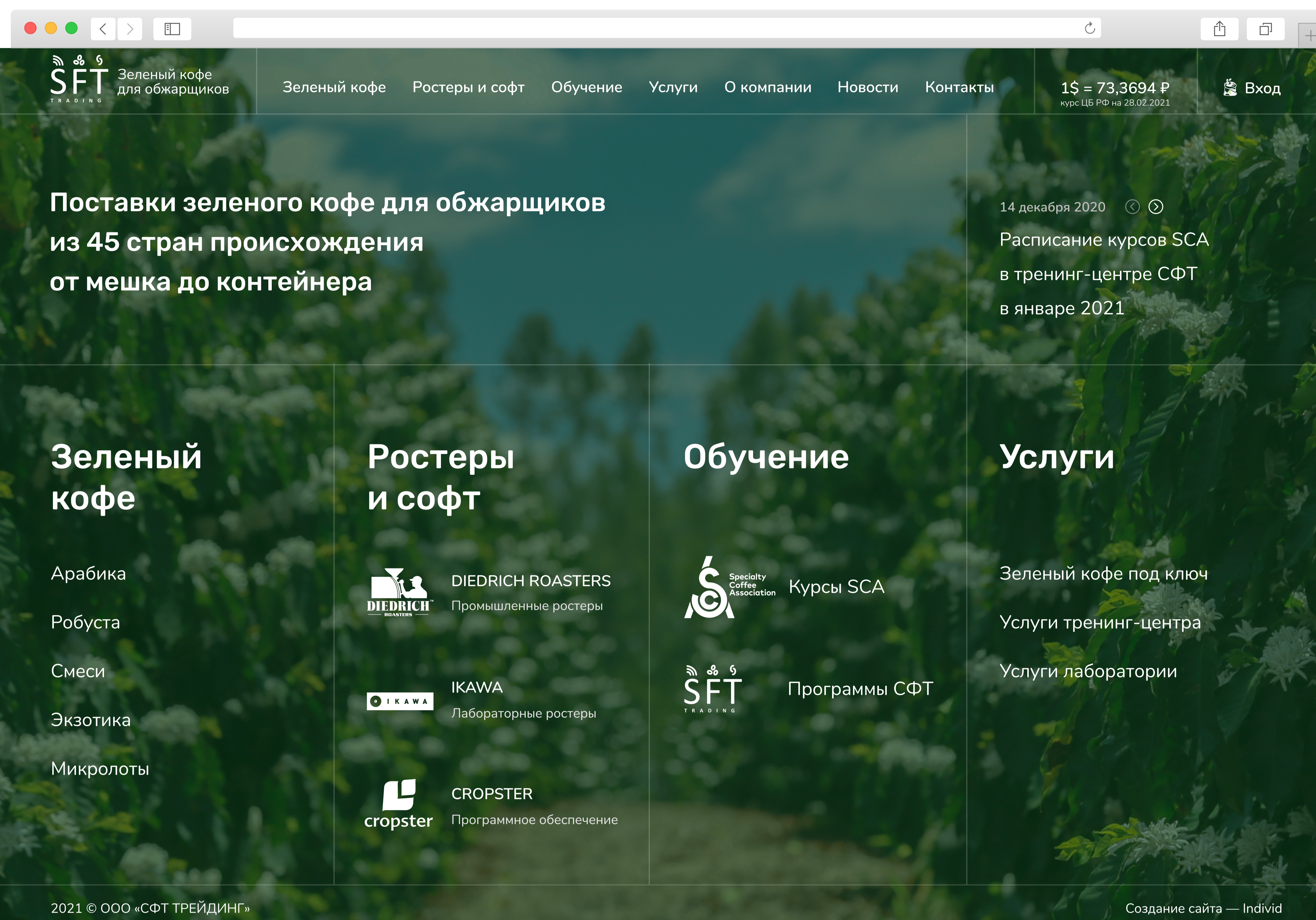
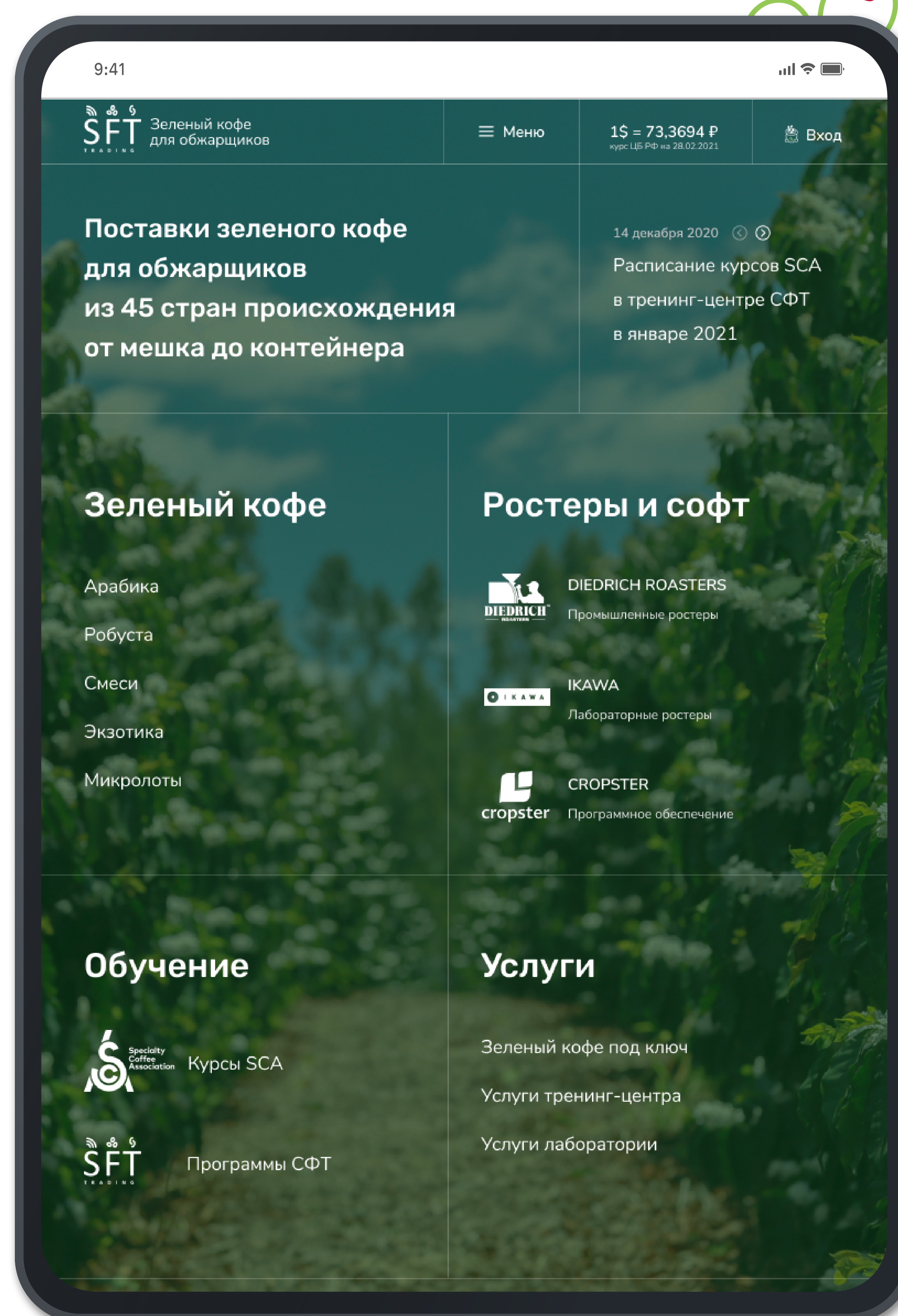
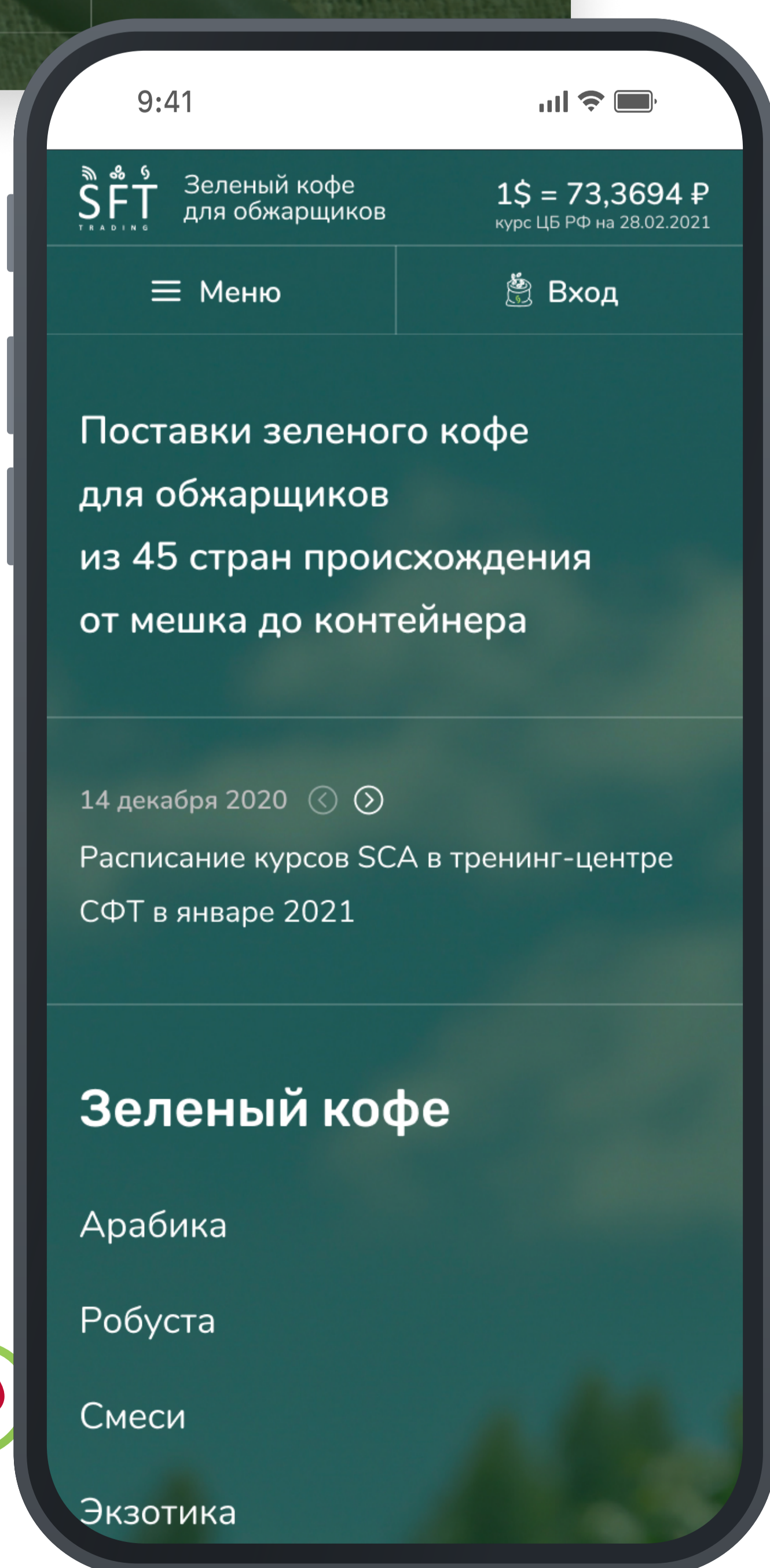


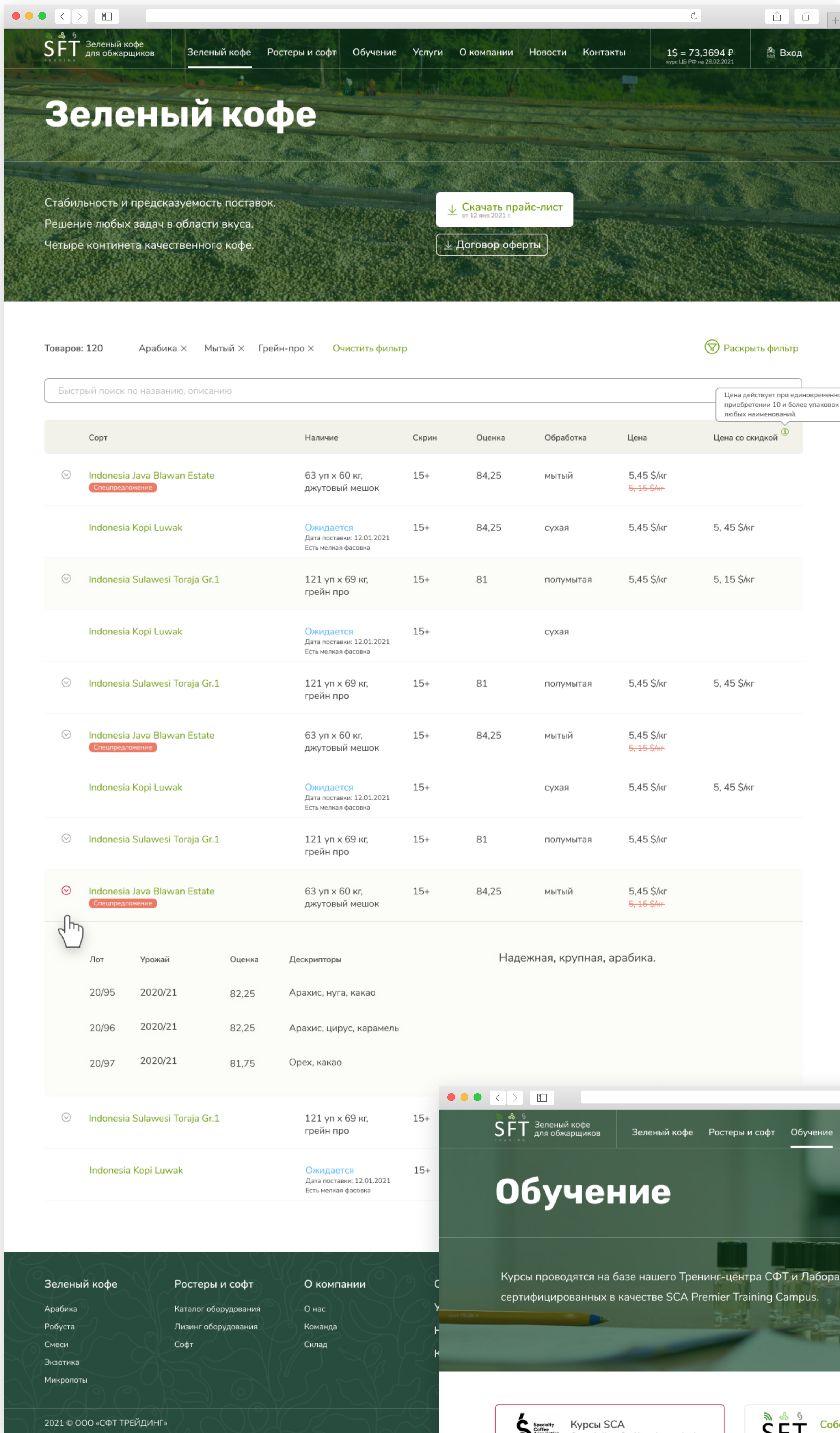
Корпоративный сайт с каталогом зеленого кофе компании SFT-trading



- Каталог зеленого кофе с сортировкой по алфавиту. Предпросмотр краткой информации, раскрывающейся по клику, например: урожай, упаковка, оценка, описание и другое. Детальная карточка каждого кофе с описанием характеристик, лотов, регионов. Возможность отдельно скачать прайс-лист и другие документы или задать вопрос.

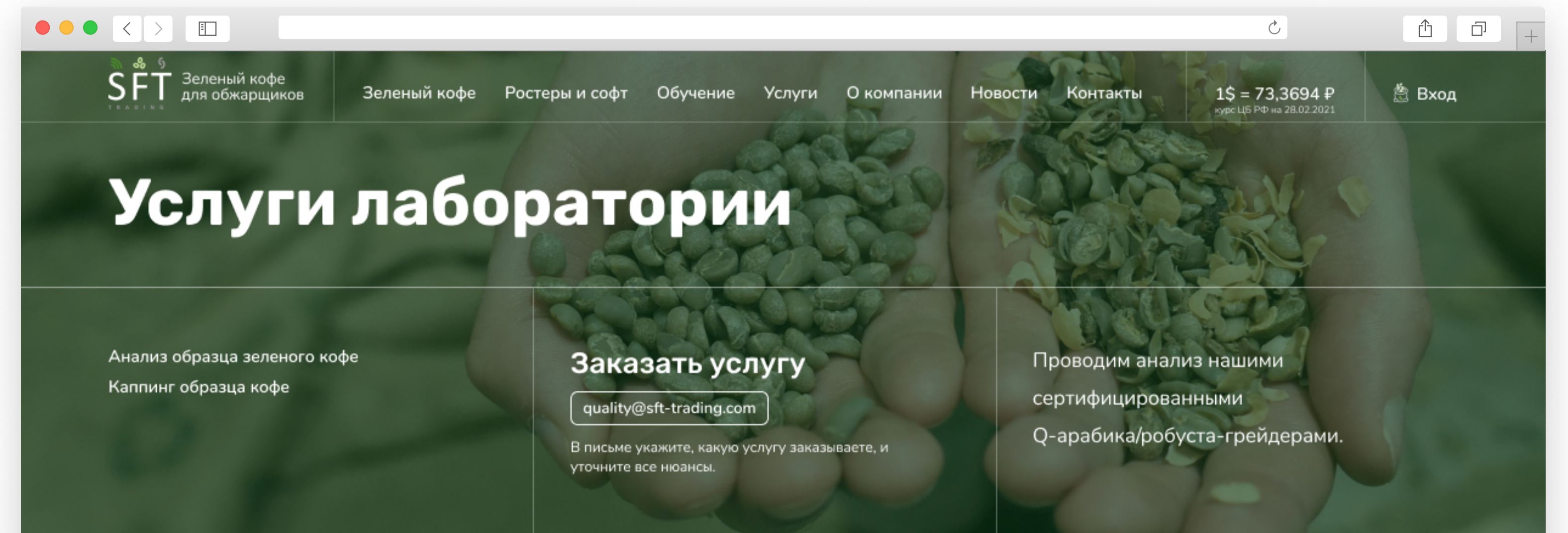
- Быстрый поиск по каталогу по названию или по дескрипторам лотов
- Расширенный фильтр для подбора кофе по 7 параметрам: группа, география, способ обработки, упаковка, доставка, стоимость со скидкой и без
- Каталог оборудования в виде списка ростеров и софта. Интерактивная ось координат для отображения моделей ростеров в зависимости от цены в \$ и загрузки в кг. Настройка отображения в административной панели. Возможность задать вопрос по оборудованию или его лизингу (активно для доступных моделей). По клику выезжающий блок с подробной информацией по каждой позиции каталога. Блок с полезными статьями в виде обзоров ростеров и ПО





- Перечень всех дополнительных услуг компании в разбивке по направлениям услуг: кофе, услуги тренинг-центра или лаборатории. Детальная страница с описанием услуг по каждому направлению.
- Контакты с отображением основной информации по 3 локациям компании: основной офис, тренинг-центр, склад. Интеграция с Яндекс.карты

- Интеграция каталога продукции и лотов с внутренней системой 1C Заказчика.
- Отображение курса валют для расчета стоимости лотов. Интеграция с ЦБ РФ
- Адаптивный дизайн (отображение контента и баннеров оптимизируется под разные устройства и разрешения экранов).



Анализ образца зеленого кофе

5 000 P	6 500 P	8 000 P	12 000 P
1 образец	2 образца	3 образца	4-6 образцов

Детальный анализ позволяет получить сведения, необходимые для контроля качества кофе, быстрого подбора профиля обжарки и составления кофейных смесей.

Что измеряем

- Влажность;
- Активность воды;
- Размер зерна;
- Дефекты по системе SCA.

Дополнительно

- Анализ обжаренного образца на наличие какаверов;
- Каплинг по протоколу SCA.

Что необходимо

- 400 г зеленого образца;
- Образец закодированный (без информации о поставщике и спецификации);
- Регион производства.

Вы получаете

3 дня с момента поступления образца в лабораторию

PDF-отчет

по всем указанным параметрам не является Q-сертификатом для лота



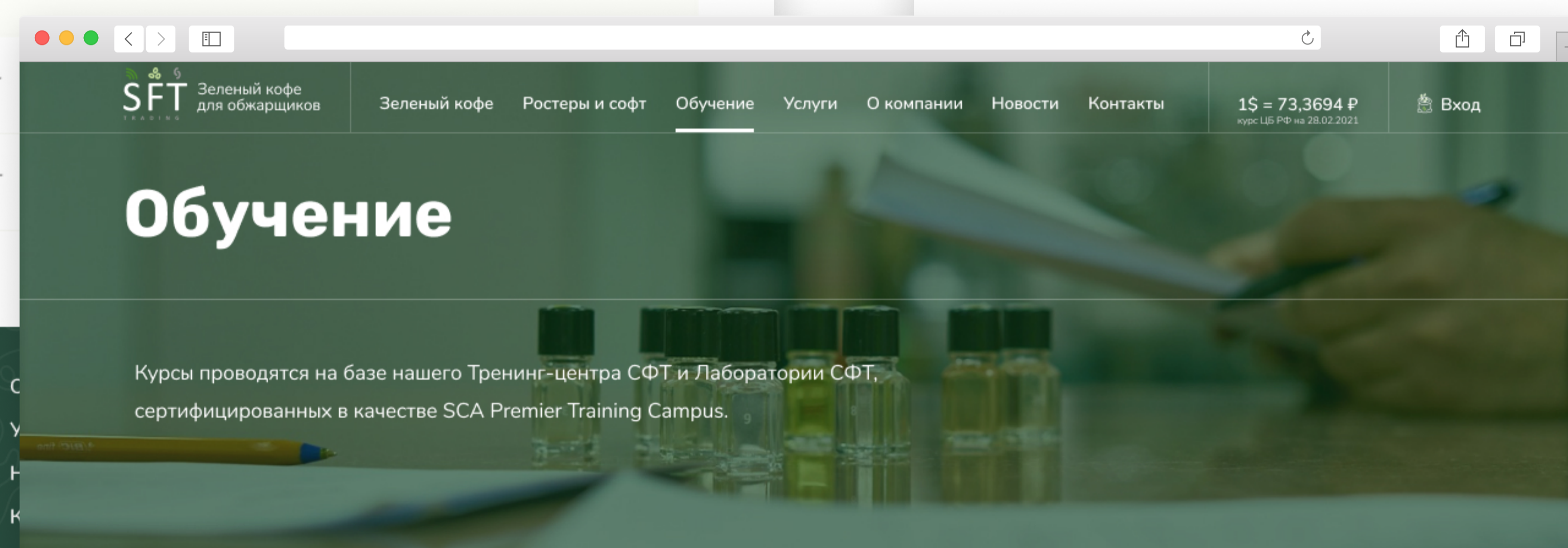
- Раздел Обучение с перечнем всех представленных курсов по 2 категориям, блок календаря с отметками дат обучения, отзывы об обучении. Краткая информация по каждому курсу с указанием информации о стоимости, датах, месте проведения, лектору. Увязка с командой проекта - переход по клику для более детальной информации о лекторе курса. Онлайн форма записи на обучение

- Раздел о компании с кратким описанием достижений и истории компании. Краткие интервью с руководством компании в виде слайдера, а также полноценный раздел Команда с указанием всех сотрудников и подразделений с фильтрацией по подразделениям.

- Новостной раздел с анонсами статей по 5 категориям. Тегирование статей в зависимости от категории новости. Возможность подписаться на новостную рассылку всех категорий новостей

- Миграция новостей и части данных каталога товаров (354 карточек) со старой версии сайта на новую

Платформа:



Проводим обучение для начинающих и продвинутых специалистов кофейной индустрии в рамках модульной системы образования Coffee Skills Program (Specialty Coffee Association).

Курсы проводятся на базе нашего Тренинг-центра и лаборатории, сертифицированных в качестве SCA Premier Training Campus. Обучение обжарке проводится на ростоках DIEDRICH ROASTERS.

Roasting Foundation

Продолжительность: 1 день
Группа до 12 человек

Курс проводит: Алексей Сергеев
авторизованный тренер SCA (AST), Q-грейдер

25 000 P
В стоимость входит сертификация SCA

Дата: 31 января

Место проведения: Тренинг-центр СФТ

[Заняться](#)

Roasting Intermediate

Продолжительность: 3 дня
Группа до 12 человек

Курс проводит: Алексей Сергеев
авторизованный тренер SCA (AST), Q-грейдер

47 000 P / 50 000 P
включая SCA

Дата: 12-14 февраля 2021

Место проведения: Тренинг-центр СФТ

[Заняться](#)

Sensory Skills Foundation

Продолжительность: 1 день
Группа до 12 человек

Курс проводит: Павел Жданов
авторизованный тренер SCA (AST), Q-грейдер

20 000 P
В стоимость входит сертификация SCA

Дата: 30 января

Место проведения: Тренинг-центр СФТ

[Заняться](#)

Sensory Skills Intermediate

Продолжительность: 3 дня
Группа до 12 человек

Курс проводит: Павел Жданов
авторизованный тренер SCA (AST), Q-грейдер

37 000 P / 40 000 P
включая SCA

Дата: 29-05 февраля 2021

Место проведения: Тренинг-центр СФТ

[Заняться](#)

Green Coffee Foundation

Продолжительность: 1 день
Группа до 8 человек

Курс проводит: Ярослав Двоеглазов
авторизованный тренер SCA (AST), Q-грейдер

20 000 P
В стоимость входит сертификация SCA

Дата: 27-29 января 2021

Место проведения: Тренинг-центр СФТ

[Заняться](#)

Green Coffee Intermediate

Продолжительность: 3 дня
Группа до 8 человек

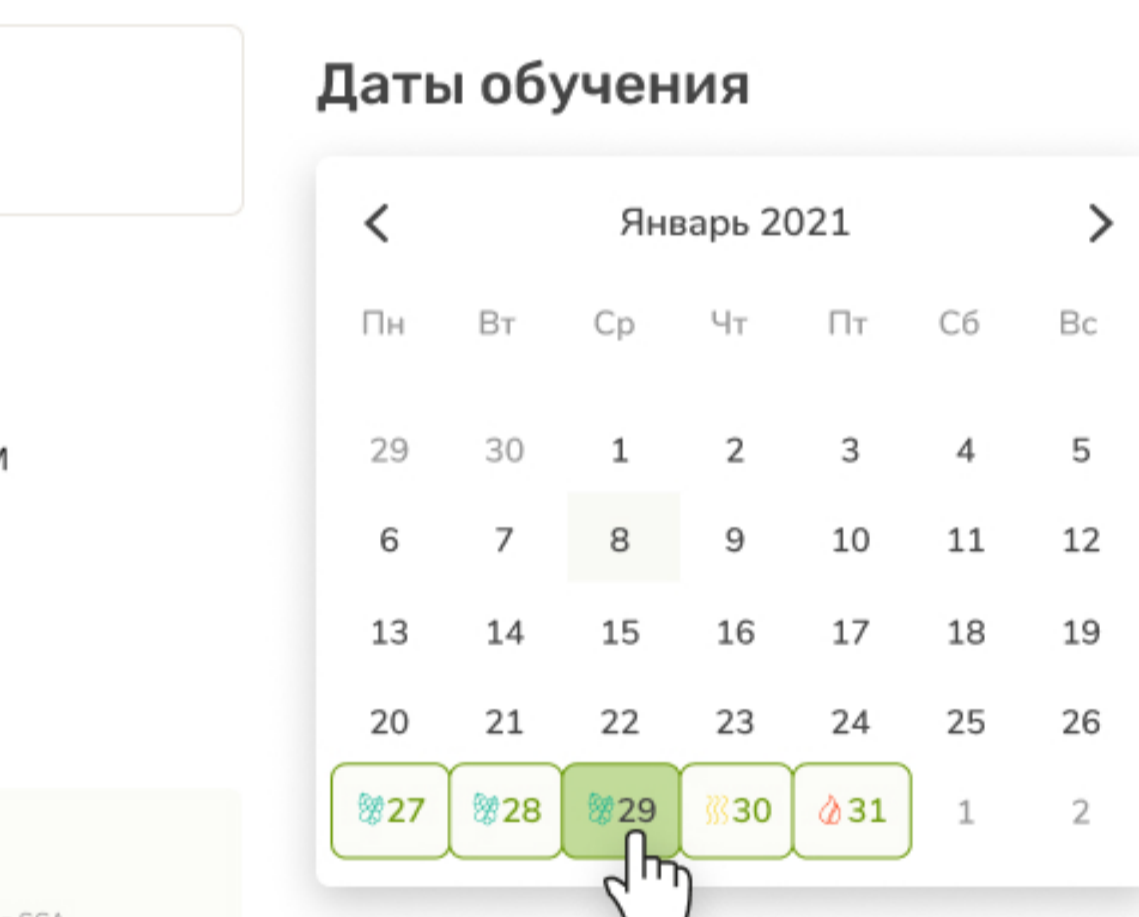
Курс проводит: Ярослав Двоеглазов
авторизованный тренер SCA (AST), Q-грейдер

37 000 P / 40 000 P
включая SCA

Дата: 27-29 января 2021

Место проведения: Тренинг-центр СФТ

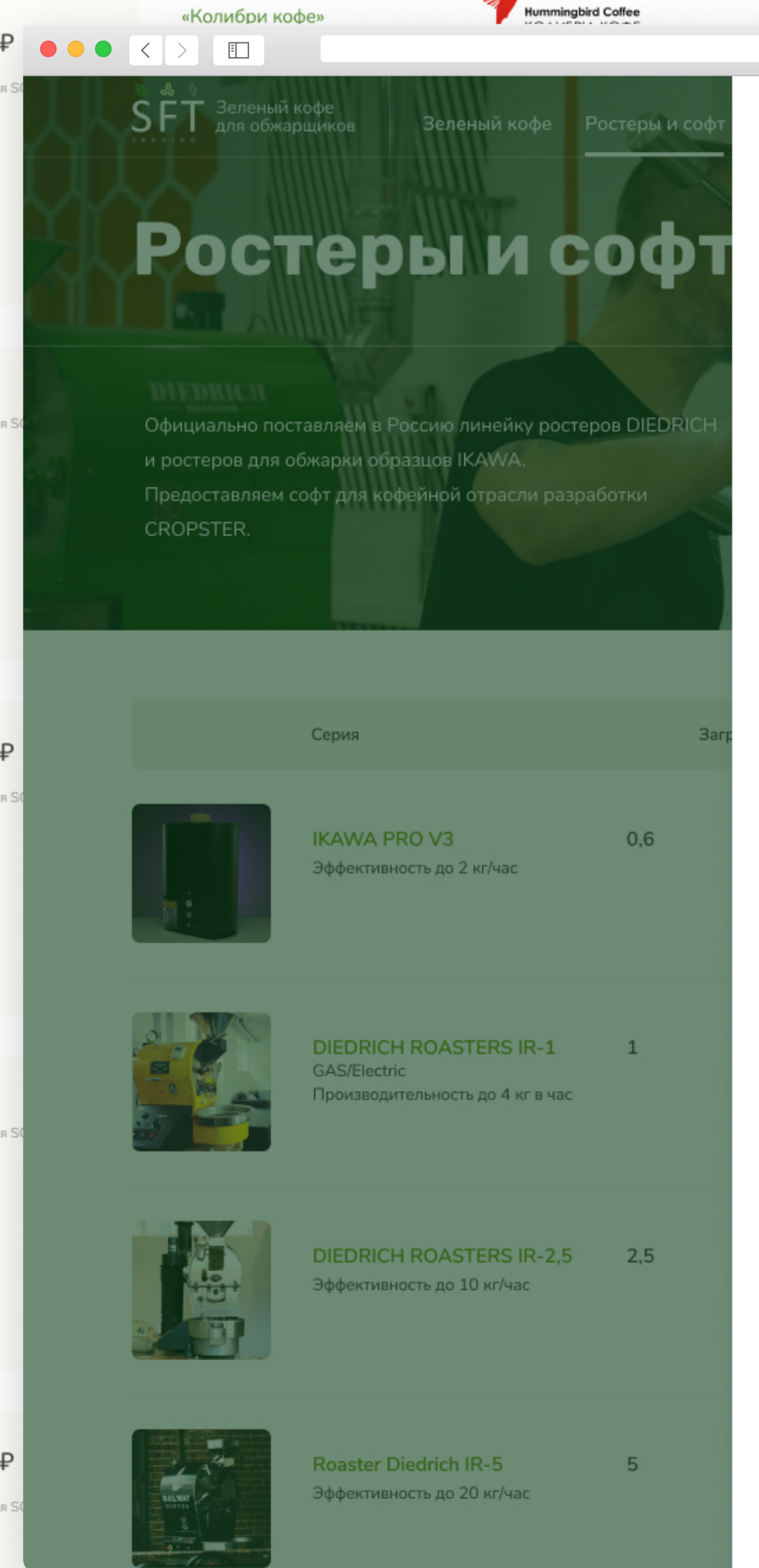
[Заняться](#)



Отзывы об обучении

«Хочется открыть обжарочное производство? Коллеги из СФТ собрали прекрасную подборку материалов: кажим требованием нужно соответствовать.»

Валентина Мокшнова
«Коллеги кофе»



DIEDRICH ROASTERS CR-140

Для задумывающихся о крупномасштабном производстве



С-140 — это «средний класс». Сжигает от 20 до 140 килограммов кофе за раз, поэтому идеально подходит для больших коммерческих нужд. Благодаря инфракрасной технологии обжаривает кофе с той же чистотой и точностью, что и самая маленькая духовка в серии IR.

Объем загрузки: 20-140 кг

Время обжарки: 14-17 мин при полной загрузке до 227 °C

Эффективность: до 560 кг/час

ПО решение: [cropster](#) для управления кофейным бизнесом

[Подробнее](#)

Стоимость оборудования

Ручной без подставки: 17 500 \$

Ручной с подставкой: 25 800 \$

Автоматический с подставкой: 22 700 \$

Дополнительное оборудование для DIEDRICH ROASTERS CR-140

Пневматический загрузчик: 17 500 \$

Деструер: 25 800 \$

Циклон охладителя: 22 700 \$

Каталитический дожигатель с циклоном: 106 600 \$

[Описание модели](#) [Фотоматериалы](#) [Посмотреть видео модели](#)

[Узнать о лицензии](#) [Почему именно DIEDRICH ROASTERS?](#)