

# Оборудование





## Кофемолка

**Кофемолка нужна для  
измельчения кофейных зерен,  
и увеличения площади  
соприкосновения кофе с  
водой  
Они делятся  
по видам:**

- **Для эспрессо**
- **Для альтернативы**
- **Бытовые**

## Виды жерновов

- **Конические**

- **Плоские**

- **Лезвиевые**





## Ручные кофемолки

### Применение:

- **Дома**
- **В путешествиях**
- **В кофейнях с очень маленьким потоком**
- **На чемпионате Brewers**

### Особенности:

- + **Компактность**
- + **Бюджетность?**
- **Малая загрузка**
- **Ручной привод**

### Популярные представители:

- **Comandante**
- **Time More**
- **Porlex**

## Эспрессо - кофемолки

### Применение:

- **В кофейнях**
- **Для эспрессо**

### Особенности:

- + **Прямой помол из бункера**
- + **Быстрота работы**
- + **Настройка помола**

### Популярные представители:

- **Mahlkonig (K30, E65s)**
- **Nuova Simonelli (Mythos 1,2, 78)**
- **Mazzer**
- **Anfim**



## Кофемолки для альтернативы



### **Применение:**

- **В кофейнях**
- **Для альтернативы**
- **В кофейных лабораториях**

### **Особенности:**

- +Точная калибровка жерновов**
- +Быстрая смена помола**
- +Смалывание без остатков**
- Для каждой порции отдельно**

### **Популярные представители:**

- **Mahlkönig (EK43, EK43S, Guatemala)**
- **Ditting (804)**
- **Mazzer (ZM)**

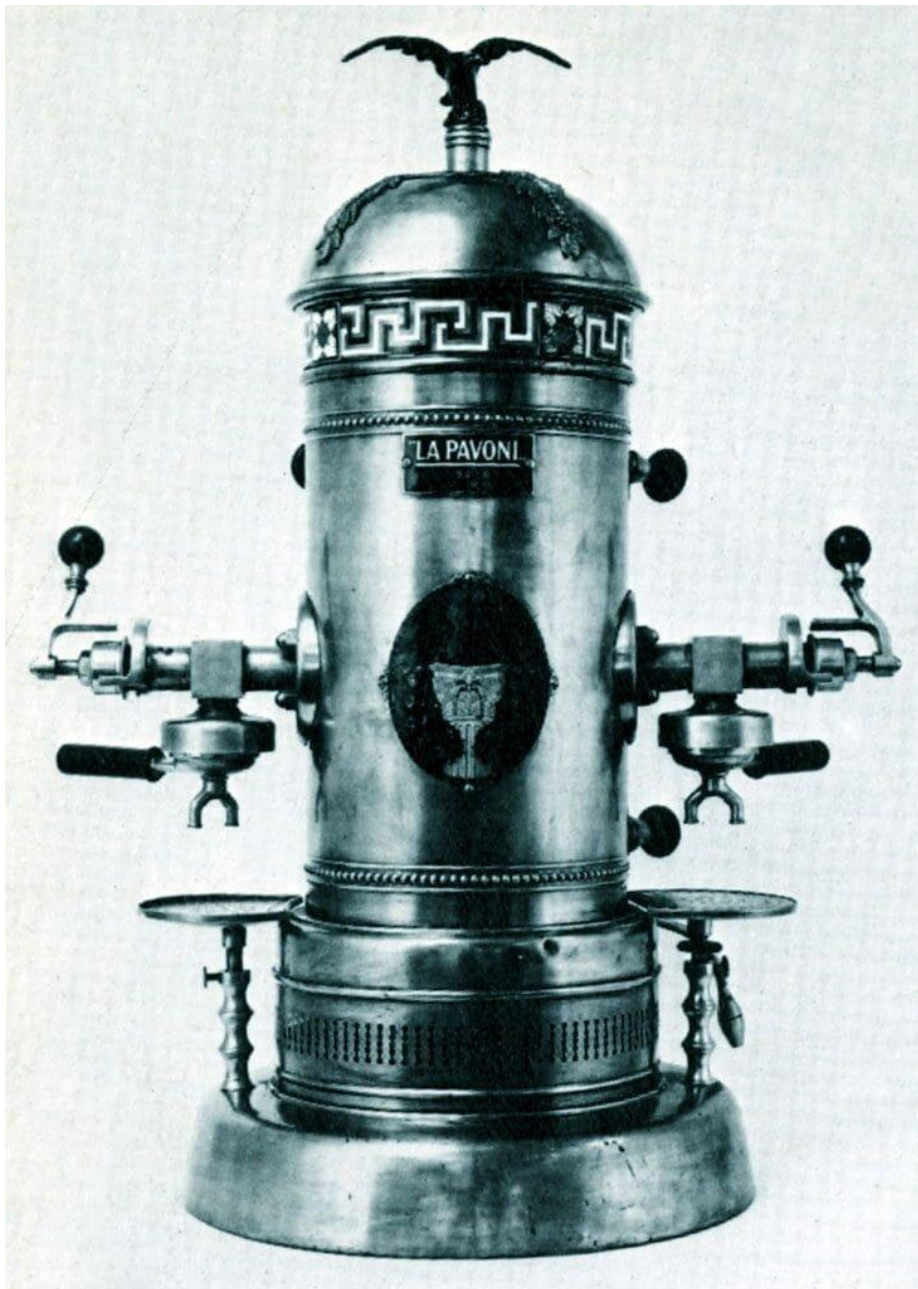
## Эспрессо - машина

**Эспрессо - машина (слэнг. Тачка)**

**Используется для приготовления эспрессо и взбивания молока под кофейные молочные напитки**  
**Составные части:**

- **Помпа**
- **Бойлер**
- **Группа**
- **Распределительная сетка**
- **Резиновая прокладка**
- **Холдер**
- **Портафильтр**
  
- **таймер**
- **РiD - контроллер**
- **Гравиметрик**
- **функция профилирования**
- **настройка пред\пост смачивания**





## Паровые

**Применение с 1884г**

**Кофе готовился под давлением которое создавался паром в бойлере**

**Кофе готовился при температурах около 120°С**

**Начало эры эспрессо, а точнее разработка группы, старт технологического развития кофейной отрасли.**



## Лeverные

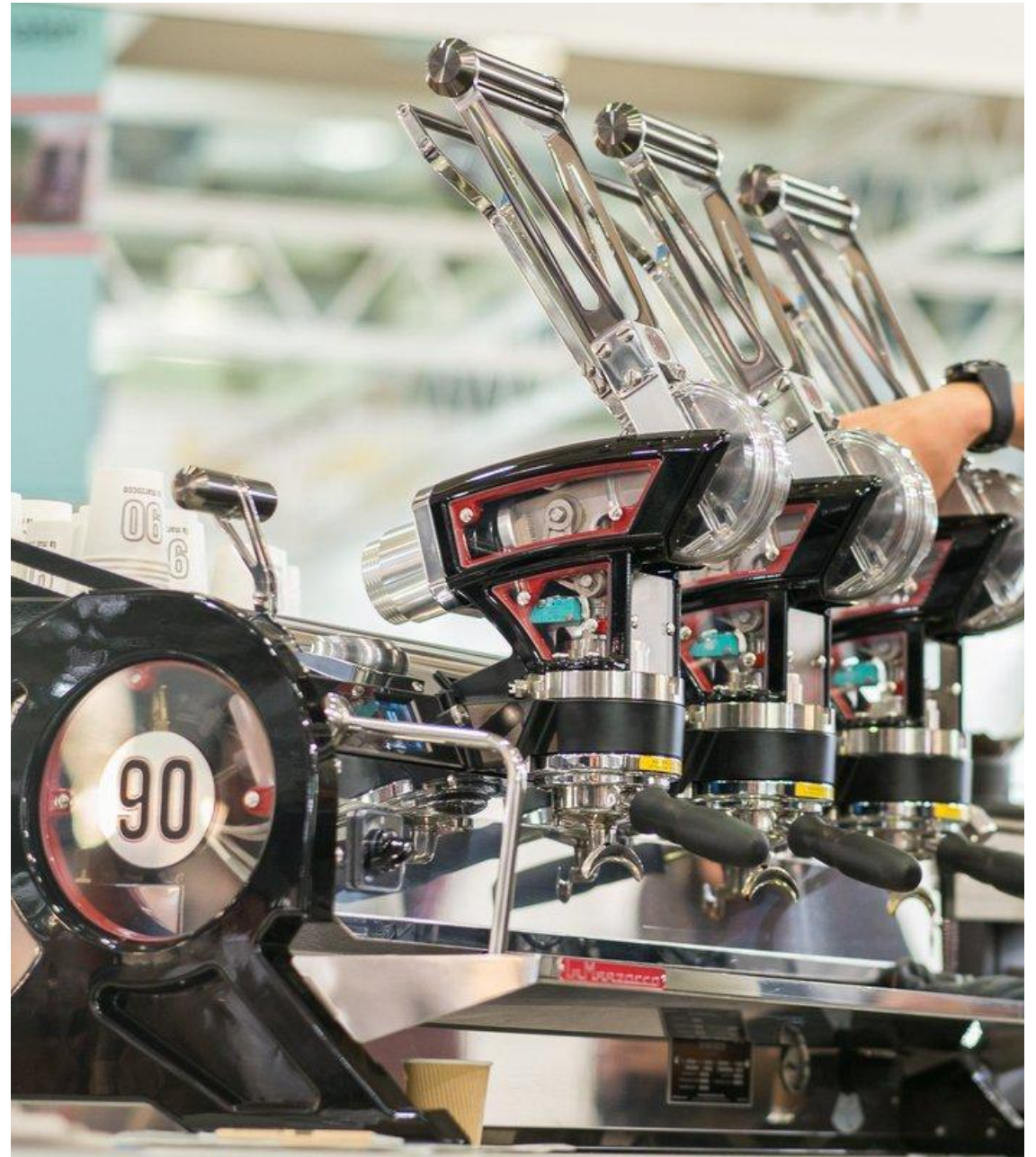
**Вторая ступень развития  
эспрессо-машин**

**Удалось заметно снизить  
температуру подаваемой воды**

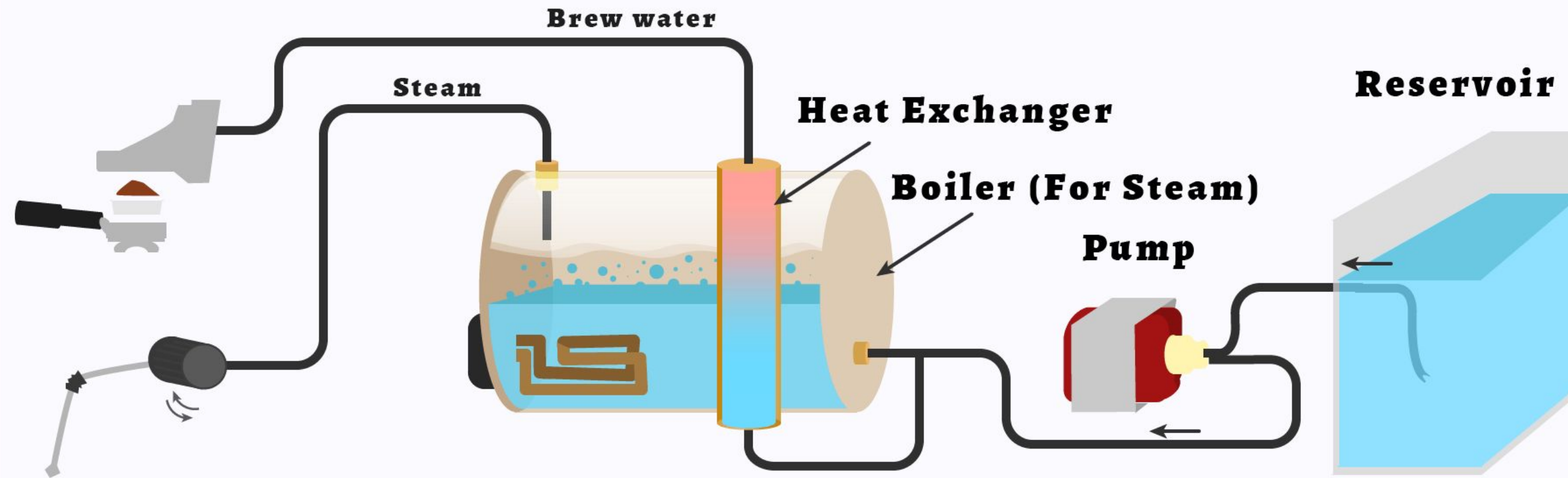
**Разработка термопары**

**Особенности:**

- **Нужно прилагать  
физическую силу**
- **Надо уложиться объем  
наполняемого стакана**
- **Травно опасно**



## Одно бойлерная (полу)автоматическая



**Популярные представители:**

- **Nuova Simonelli**
- **Astoria**

## Мульти бойлерный полуавтомат

**Модернизация одно бойлерной машины путем добавления дополнительных бойлеров для эспрессо.**

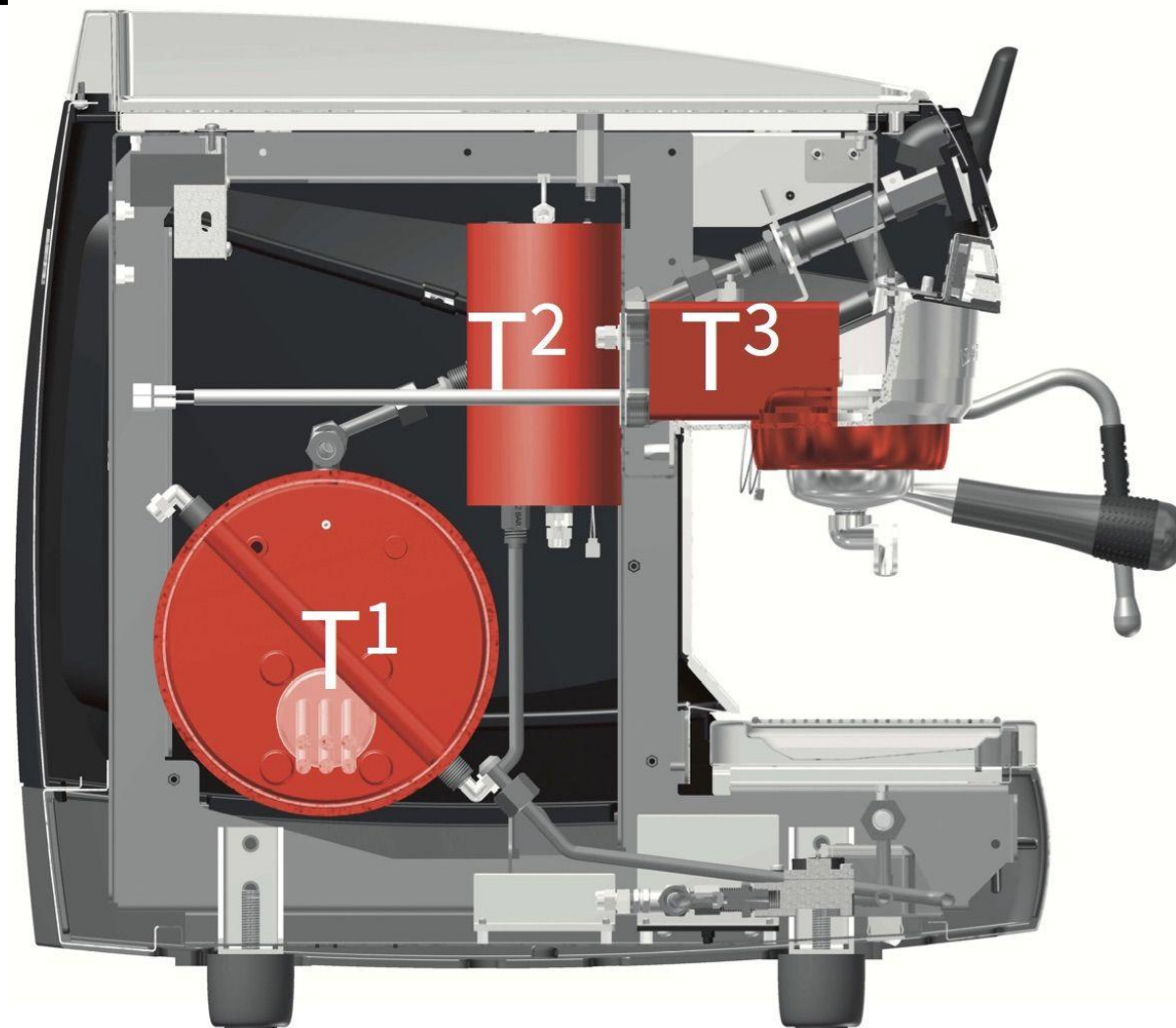
**Встроенный PID – контролер**

**Особенности:**

- **Возможность контролировать температуру воды**
- **Более стабильная подача воды без потерь**
- **Возможность**

**Поддерживаемые доработки:**

- **La Marzocco**
- **Victoria Arduino**
- **Slayer**
- **San Remo**





## Суперавтомат

**Полный автомат - Смывает, прогревает, готовит, взбивает, вливает по нажатию только одной кнопки**

### **особенности:**

- **Не нужны обученные сотрудники**
- **Сам следит за дозировкой, помолом, температурой, выходом и временем экстракции.**
- **Есть модели которые делают это не хуже бариста (при условии что его обслуживают представители профессионального бариста)**

# Дополнительное оборудование





## Набор стаффа

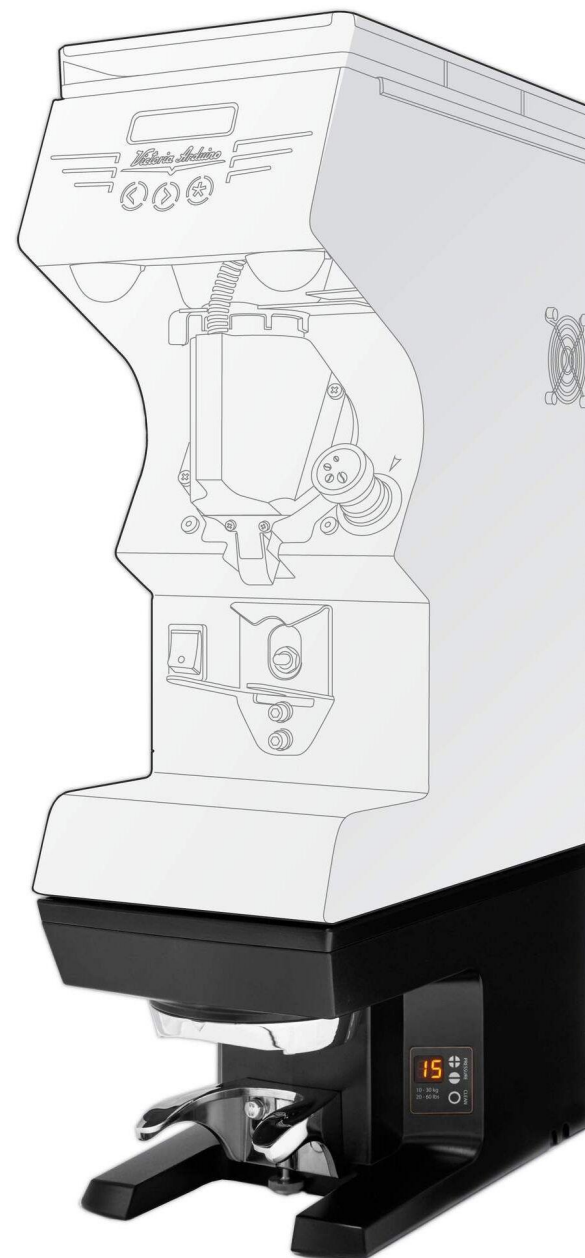
- **Эспрессо - кофемолка**
- **Эспрессо - машина**
- **Водоподготовка**
- **Темпер**
- **Коврик для темпера**
- **Весы под холдер**
- **Весы под эспрессо**
- **Питчеры**
  
- **Кофемолка для альтернативы**
- **Фильтр - кофеварка**
- **Металлические стаканы**
- **Дополнительные весы**
- **Девайсы для заваривания**
- **Чайник для заваривания**
- **Сервер**

# Темпер

**Темперы используют для спрессовывания кофейной таблетки под эспрессо**

**Темперы бывают разных форм и видов**

- **Классический темпер**
- **Push – темпер – позволяет контролировать толщину таблетки и позволяет делать это ровно.**
- **Автоматический темпер – темперует самостоятельно с установленным усилием и всегда ровно. Яркий представитель PUQ - Press**





## Разравниватель

**Применяется для подготовки к темперовке**

**Позволяет распределить кофе в верхней части таблетки**

**Существуют еще разбиватели конков разных видов которые тоже позволяют улучшить конечный результат**



## Весы

### **Применение:**

- **Для взвешивания колдера**
- **Для взвешивания выхода**
- **Для альтернативы**

**Весы должны взвешивать с погрешностью 0,1гр и иметь встроенный таймер**

### **Популярные представители:**

- **Ascia**
- **Time more**
- **Brewista**
- **Felicita**





## Питчеры

Питчеры бывают:

- 300мл
- 600мл
- 1000мл

Разделяются по

- Форме
- Углу носика

Чем острее носик тем проще рисовать узкие элементы латте-арта

Популярные представители:

- Barista Husle
- Ranoware
- Motta – не советую

Ринзер



МОЛОЧНИК

# Бойлер горячей воды





