

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

- **Конический**

- **Плоский**

- **Двухъярусный**





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

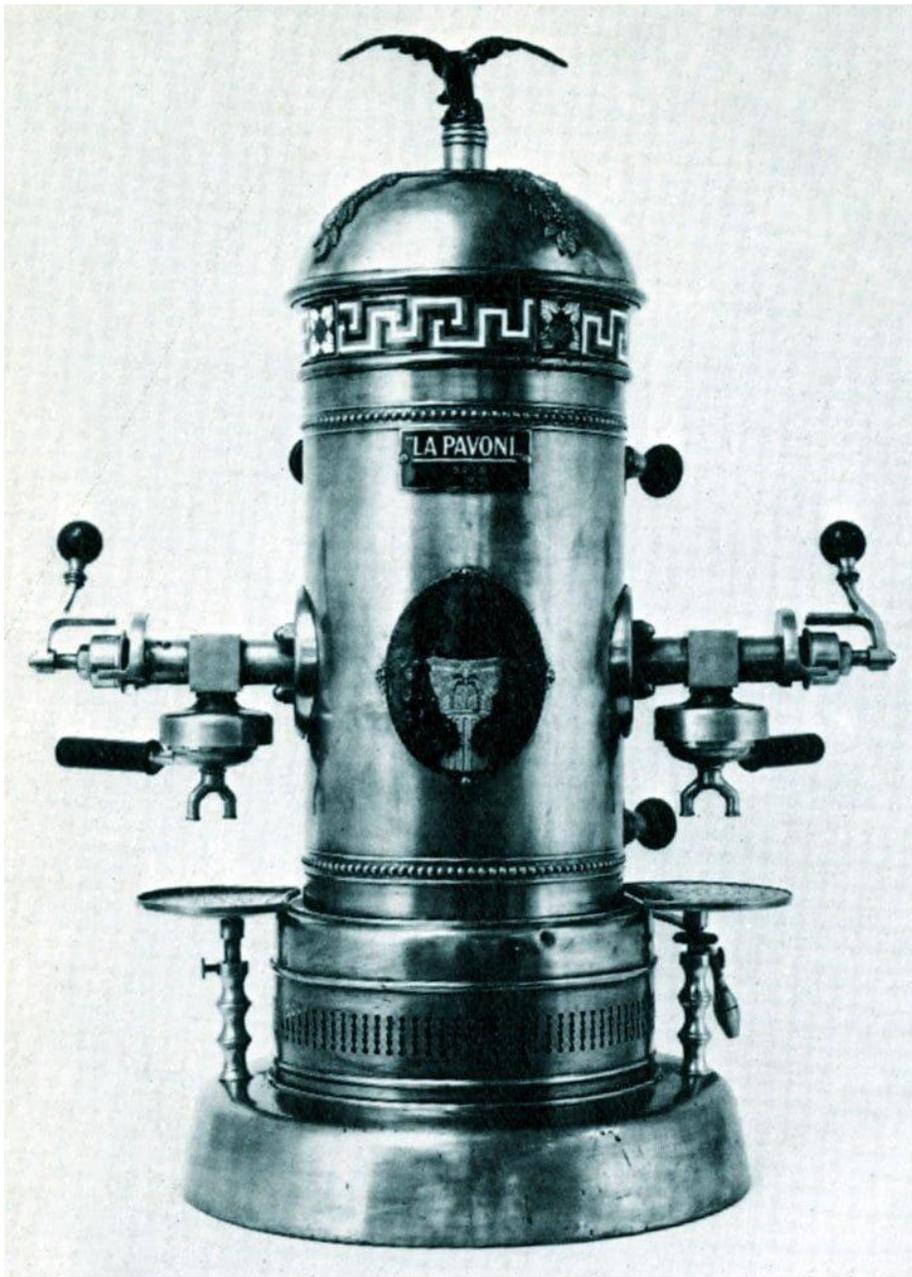
Эспрессо - машина (слэнг. Тачка)

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

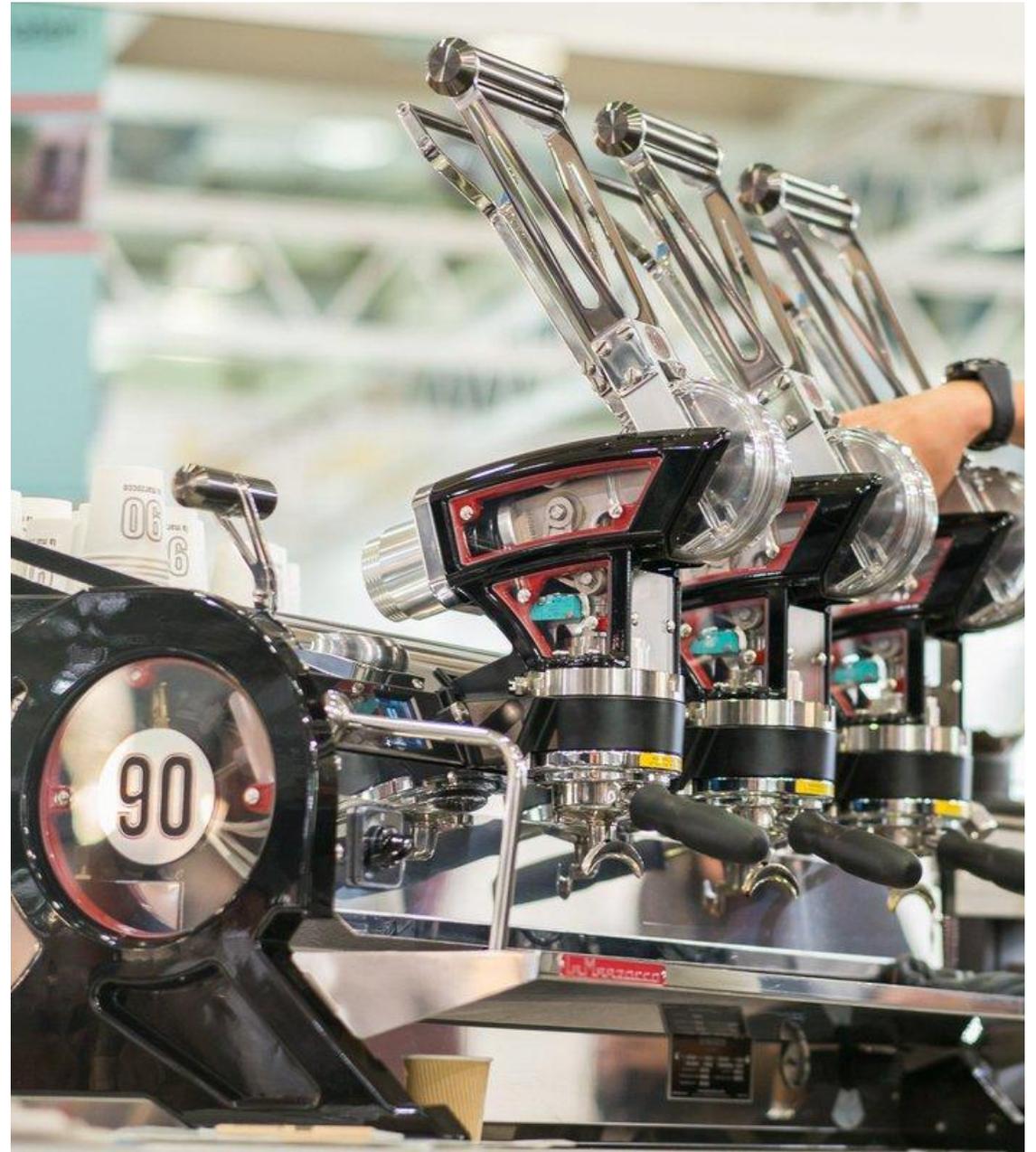
**Вторая ступень развития
эспрессо-машин**

**Удалось заметно снизить
температуру подаваемой воды**

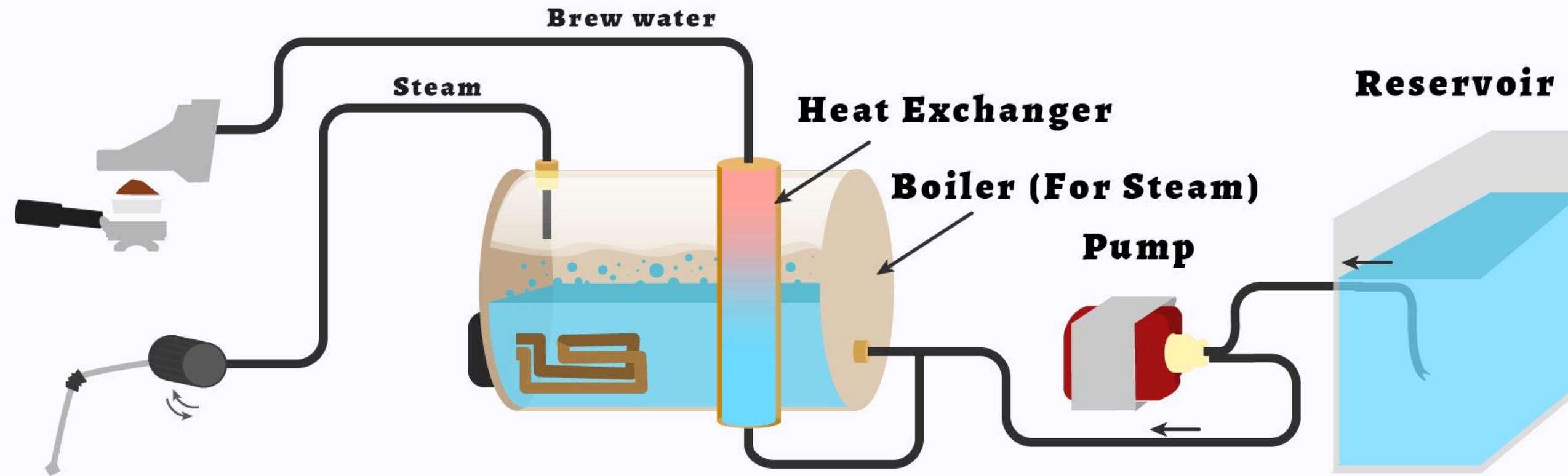
Разработка термопары

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.

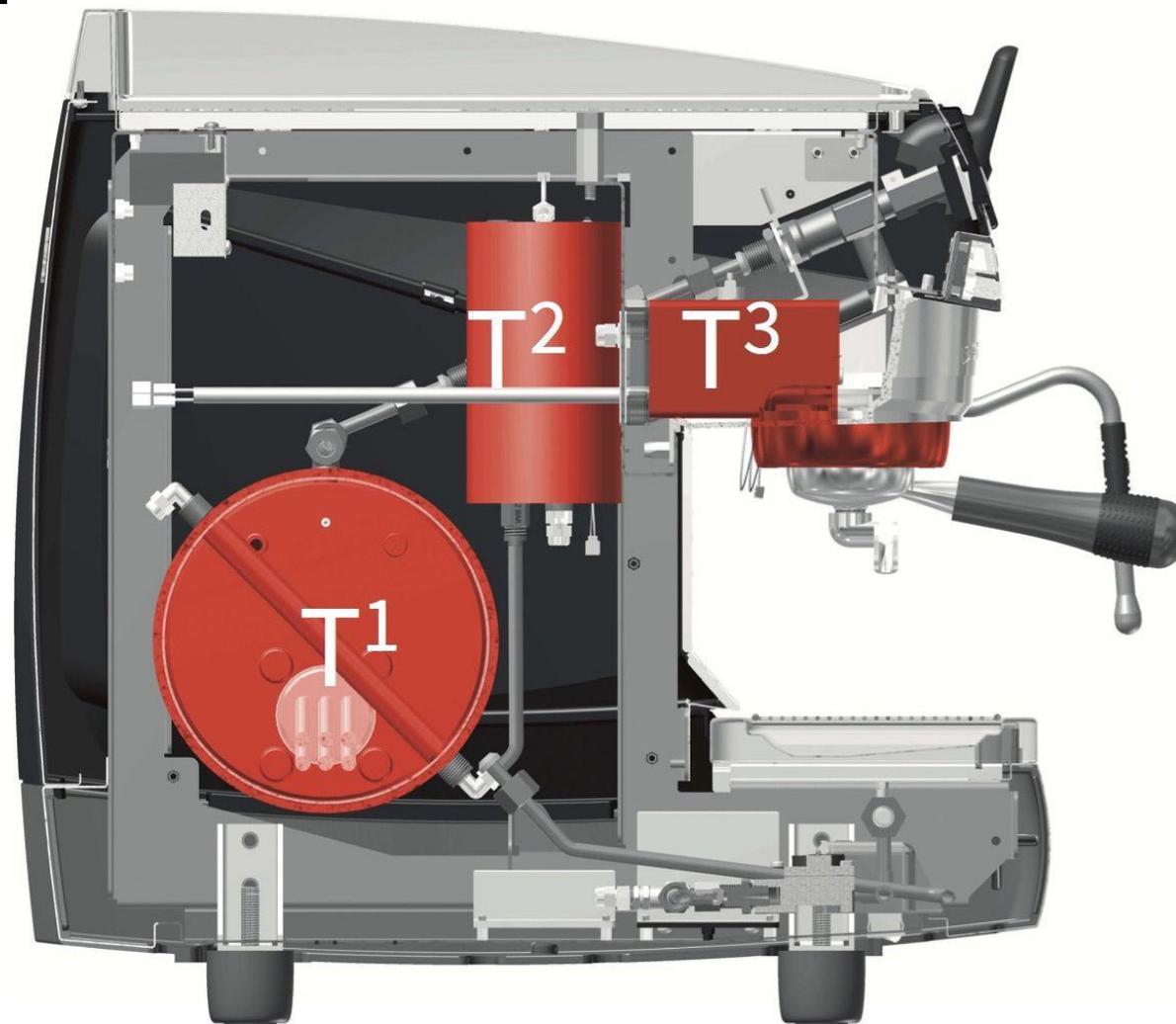
Встроенный PID – контролер

Особенности:

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

Поддерживаемые производители:

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





Суперавтомат

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

особенности:

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

Дополнительное оборудование





Набор стаффа

- **Эспрессо - кофемолка**
- **Эспрессо - машина**
- **Водоподготовка**
- **Темпер**
- **Коврик для темпера**
- **Весы под холдер**
- **Весы под эспрессо**
- **Питчеры**

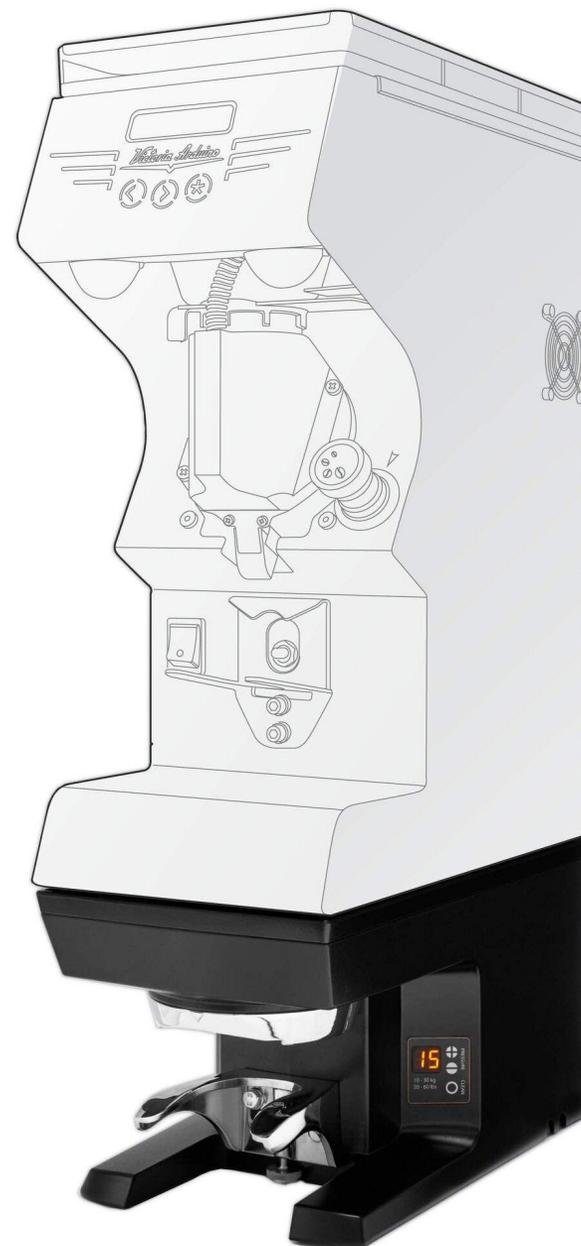
- **Кофемолка для альтернативы**
- **Фильтр - кофеварка**
- **Металлические стаканы**
- **Дополнительные весы**
- **Девайсы для заваривания**
- **Чайник для заваривания**
- **Сервер**

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
комков 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



