

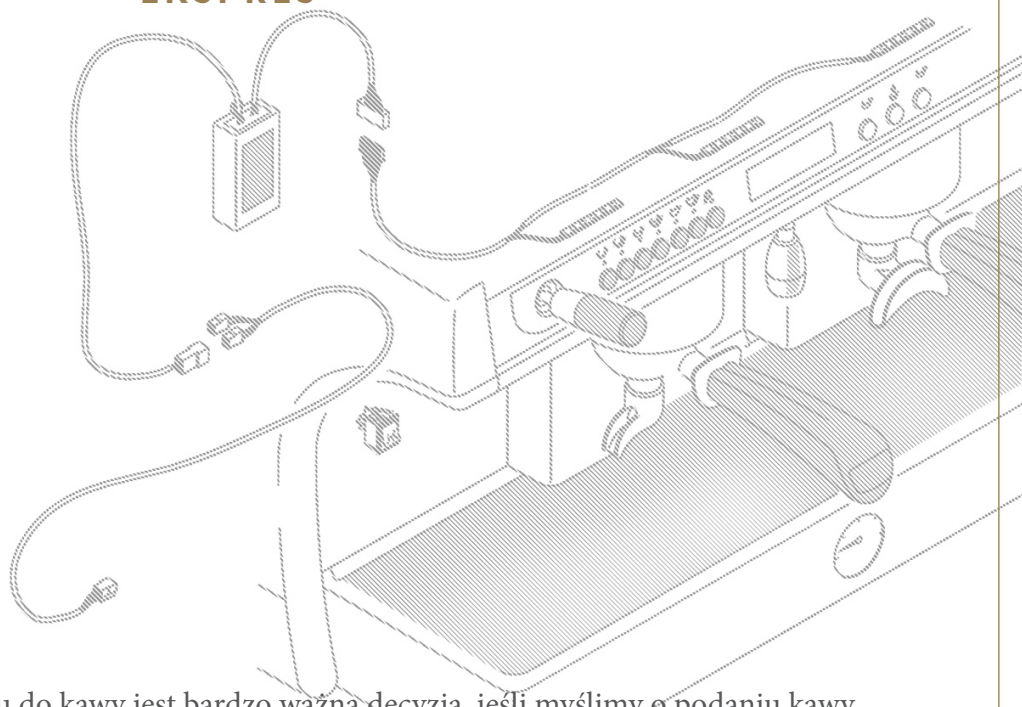
„Zasada 4M”



M3

La Machina
wł. maszyna

Maszyna EKSPRES



Wybór odpowiedniego ekspresu do kawy jest bardzo ważną decyzją, jeśli myślimy o podaniu kawy najwyższej jakości. Przede wszystkim należy określić, jakie potrzeby ma realizować urządzenie. Inny ekspres będzie potrzebny w kawiarni, inny w coffee shopie, inny na stacji benzynowej. Elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy wyborze urządzenia to między innymi:

- możliwości finansowe • planowana sprzedaż porcji kawy dziennie •
- zawartość menu kawowego • ilość miejsca przeznaczonego na maszynę (!) •
- dostępność mediów (woda, energia elektryczna) •
- stopień wykształcenia obsługi •

Nieodpowiednie urządzenie będzie opóźniało podanie kawy klientowi, ograniczy możliwość przygotowania określonych napojów, zajmie zbyt dużo miejsca, okaże się zbyt trudne w obsłudze i konserwacji.

Maszyna PARAMETRY



TEMPERATURA



Dla zachowania wysokiej temperatury naparu należy pamiętać o nagrzaniu kolby oraz filiżanek!

W idealnej sytuacji woda trafiająca na kawę w kolbie powinna mieć stałą temperaturę pomiędzy 90 a 95° C. Niższa temperatura powoduje niedoparzenie kawy, natomiast temperatura wyższa prowadzi do spalenia olejków eterycznych. W rzeczywistości temperatura wody podlega fluktuacji. Im lepsza maszyna tym ta fluktuacja mniejsza.



CIŚNIENIE



Crema jest efektem działania wysokiego ciśnienia wody – powoduje ono emulsyfikację olejków eterycznych i substancji olejowych zawartych w upalanej kawie i powstanie cremy!

Ciśnienie w nowoczesnych ekspresach generowane jest przez pompę.

W dawniejszych urządzeniach wytwarzano je za pomocą dźwigni poruszanej siłą mięśni operatora.

Ciśnienie, które gwarantuje uzyskanie dobrego naparu to od 8 do 10 barów.

Ważna jest stabilność tego parametru.



WYDAJNOŚĆ

Wydajność ekspresu do kawy uzależniona jest od liczby grup (pozycji), pojemności bojlera oraz mocy grzałki w bojlerze. Cecha ta ma ogromne znaczenie praktyczne, ponieważ właśnie od wydajności urządzenia zależy, czy nie trzeba będzie robić dłuższych przerw w podawaniu kawy, niezbędnych na podgrzanie wody w bojlerze.

Maszyna PARAMETRY



WODA

Ponad 90% zawartości filiżanki kawy to woda. W związku z tym utrzymanie odpowiedniej czystości i jakości wody ma ogromny wpływ na smak naparu. Należy pamiętać, że woda w różnych miejscach jest różna. Naturalną rzeczą jest, że spotkamy wody o różnym smaku



CZYSTOŚĆ

Woda używana do parzenia kawy powinna zostać pozbawiona obcych aromatów i smaków oraz tzw. zanieczyszczeń duzogabarytowych. Usuwamy takie niepożądane elementy jak zapach chloru, drobiny rdzy wypłukanej z rur itp. Najczęściej uzyskuje się to poprzez zastosowanie filtrów (wkład z węgla aktywowanego). Dzięki temu uzyskamy wodę o klarownej czystości, neutralnym zapachu i bez obcych smaków.



TWARDOŚĆ

Odpowiednia twardość wody ma ogromne znaczenie dla właściwego smaku kawy. W tym wypadku chodzi o tzw. twardość tymczasową, czyli zawartość wapnia i magnezu. Idealnie jeśli woda ma 3-4° KH. Woda zbyt miękka powoduje nadmierną kwasowość kawy. W większej części naszego kraju woda w sieci wodociągowej charakteryzuje się zbyt wysokim stopniem twardości (średnio 10° KH). Aby zniwelować tę twardość stosuje się zmiękczacze (depulatory) redukujące twardość do ok. 3-4° KH. Zmiękczacze zawierają żel jonowymienny i usuwa nadmiar wapnia i magnezu z wody. Zbyt twarda woda powoduje szybkie zakamienienie grzałek, a tym samym niedostateczne nagrzewanie wody przeznaczonej do parzenia kawy. Finalnie grzałki przepalają się i maszyna ulega awarii.