Покупаем кофеварку в кафе: на что обратить внимание

Горловский Медиа Портал
22.05.15 19:51

С чашки ароматного кофе начинается новый хороший день. Неважно, где это кофе было приготовлено: дома в турке или на профессиональной кофемашине. Именно о выборе последней, мы расскажем. Первая кофемашина, в которой кофе готовили на пару, презентовали в Париже более полутора века назад. В то время, этот уникальный агрегат был очень громоздким и стоил огромных денег. Поэтому использовали кофемашины исключительно элитные рестораны.

Сегодня все стало намного проще и кофемашина в Киеве http://www.coffemobil.com.ua/kofemashinu-kofevarki/ стоит практически в каждом заведении общепита, а размеры, дизайн и функциональность их настолько улучшились, что многие владельцы не знают, какой модели отдать предпочтение.

Чтобы сделать правильный выбор, нужно определиться с количеством посетителей. Если речь идет о небольшом баре, то кофеварка с высокой производительностью и большим бойлером не понадобится. Для кафе, в котором поток клиентов, не прекращается целый день, придется задуматься о выборе автоматической кофемашины с несколькими группами приготовления напитков. На современном рынке неплохо себя зарекомендовали кофеварки производства Италии. В частности, LaCimbali, Faema, SanremoFirenze и другие, цены, на модели которых определяются типом машины, количеством групп, материалом из которого изготовлен резервуар и программными функциями.

Типы кофемашин

Все кофемашины можно условно поделить на две основные категории: автоматические и полуавтоматические, которые отличаются дозированным проливом воды. Дозировка в «автоматах» задается заранее с помощью программы и позволяет избавить бариста от выполнения этой функции. Суперавтоматические кофеварки требуют минимум внимания: нужно только нажать на кнопку и спустя полминуты забрать готовый напиток.

Если говорить о количестве групп, которые позволяют готовить одновременно несколько чашек кофе, то выделяют одно-, 2-х, 3-х и 4-х. Как показывает практика, 2-группные машины пользуются наибольшей популярностью. Например, La Cimbali M22 2 Gr, которая представлена в более дорогом сегменте. Это автоматическая кофемашина с подключением к водопроводу работает от электричества. Производительности такой кофеварки вполне достаточно для заведения со средней и даже высокой посещаемостью. Для заведения со средней проходимостью будет вполне достаточно Grimac Zola 2 Gr механического типа с небольшим бойлером на 10 литров.

Обратите внимание на ремонтопригодность кофемашины. Если захотите сэкономить, купив редкую модель, то в будущем будет трудно найти к ней запчасти. Но о ремонте задумываться рано, если вы покупаете качественную и новую кофейную машину.

"Горловский Медиа Портал"