

# КОФЕВАРКИ

---

*Выполнила студентка 3 курса группы 18-  
ТПМ-16*

*Книшенкова А.М*

*Проверила: Федотова Н.А*

# ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О КОФЕВАРКАХ

- **Кофеварка** — бытовое устройство для приготовления кофе без необходимости кипячения воды в отдельной ёмкости.
- Суть работы кофеварки сводится к следующему: Засыпаете кофе, а также заливаете воду в прибор, и нажимаете кнопку включения. Далее устройство само приготовит Вам кофе.
- Конечно же, как и большинство техники, кофеварка имеет свои виды, как простенькие, так и сложные.

# ТИПЫ КОФЕВАРОК

- Капельные (Фильтрационные) кофеварки. Капельная кофеварка работает фильтрационным способом. Такая кофеварка состоит из резервуара с водой, где она нагревается до температуры близкой к 100°C, после каплями попадает в фильтр с молотым кофе. Зерна отдают все ароматические вещества воде, которая постепенно стекает в сосуд-колбу, который и накапливает в себе все приготовленное кофе.

Принцип работы такой кофеварки не сложен, но требует наличия электрического напряжения.

Напиток, приготовленный таким способом, еще называют американским кофе.

- Рожковые (Эспрессо) кофеварки, или кофемашины. Эспрессо-кофеварки готовят кофе посредством пара. Вода, залитая в герметичный сосуд, закипает, создавая тем самым пар, и как только он достигнет необходимого уровня, открывается клапан и пар прогоняется сквозь рожок с утрамбованным кофе. В такой модели вы сможете приготовить не только эспрессо, капучино, но и множество других напитков.

Эспрессо-кофеварки делятся на 2 типа: паровые (Steam-Espresso) и помповые (Pump-Espresso):

— **Паровая эспрессо-кофеварка** – это кофеварка для домашнего пользования. Давление пара не превышает 4 – 6 бар. Температура заваривания кофе в паровой кофеварке нагревается до 85-90°C. Процесс приготовления кофе в паровой кофеварке с низким давлением занимает длительное время, поэтому такие кофеварки рассчитаны на небольшой объем – максимум 3 – 4 чашки.

— **Помповая эспрессо-кофеварка** — электромагнитный насос создает давление (около 15 бар) в бойлере. Насос снабжен термоблоком, который нагревает воду до 90 – 95°C. Вода подается под большим давлением, она впитывает в себя большее количество питательных веществ из кофейного порошка, процесс заваривания занимает меньше времени, а расход кофе уменьшается. Приготовленный таким способом кофе имеет более высокие органолептические показатели.

— **Гейзерные (Паровые) кофеварки.** Гейзерные кофеварки состоят из металлического сосуда и специальных разделителей, отделяющие воду и молотый кофе друг от друга. В нижний отсек наливается холодная вода. Она, закипая, поднимается, и проходит через молотый кофе. Существуют кофеварки, производящие описанную процедуру не один раз. То есть, кипящая вода поднимается через специальную трубку, выливается на молотый кофе и вновь оказывается в нижнем отсеке. Это повторяется вновь и вновь. Но все-таки, гейзерные кофеварки наилучшего качества производят описанный оборот воды только один раз.

— **Капсульные, или чалдовые кофеварки.** Чалдовые кофеварки получили свое названия благодаря специальным кофейным капсулам, называемых чалдами, которые упакованы помолотыми кофейными зернами, а также наполнены инертным газом для сохранения вкуса и аромата.

# КОФЕВАРКА КАПСУЛЬНОГО ТИПА



Принцип действия

Капсулы выпускаются строго для определенной модели кофемашины, и к другим они не подходят.

В резервуар наливается вода, в углубление вставляется выбранная капсула. Крышка закрывается и специальные шипы проделывают отверстие в крышке и дне мини-контейнера с молотым кофе. Затем горячая вода пропускается через вскрытую капсулу. На выходе получаем крепкий кофе. После завершения процесса остается открыть крышку, достать и выбросить капсулу, при этом даже мыть ничего не придется.

# РОЖКОВАЯ КОФЕВАРКА ИЛИ КОФЕВАРКА-ЭСПРЕССО

## Принцип действия

«Рожковой» эту кофеварку называют по типу фильтра, в который загружают кофе. Он представляет собой некоторое подобие ковшика с маленьким черпаком и длинной ручкой. Фильтр вмещает совсем немного кофе, от 7 до 12 г. В автоматических кофемашинах может быть не один, а два и более фильтров, чтобы готовить сразу много чашек кофе.

- Рожковые кофеварки могут быть паровыми и помповыми. При внешнем сходстве разница в конструкции существенная. В паровой кофеварке нагрев воды происходит в бойлере почти до кипения. Затем этот кипяток проходит через фильтр с кофе.

- В помповых используется принцип прогона воды под высоким давлением. В фильтр попадает вода горячая, но не кипящая. Это идеальные условия для качественной экстракции и сохранения ароматической композиции кофе. Поэтому эспрессо, приготовленный в кофеварке помпового типа, получается таким ароматным.

- На базе помповых кофеварок выпускают автоматизированные кофемашины с десятками функций и режимов.



## РОЖКОВАЯ КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО MPM PRODUCT MKW-08M



Подробный обзор – по ссылке в описании



Кофеварка MPM MKW-08 оснащается мощной помпой, которая способна выдержать предельное давление до 20 атм и системой подогрева чашек. Оборудована индикатором текущего уровня давления и ручным капучинатором (сопло для вспенивания молока) с системой плавного регулирования подачи пара.

Уровень воды в резервуаре емкостью 1,2 л контролируется визуально. Кофеварка комплектуется двумя сменными фильтрами, рассчитанными на приготовление одной или двух чашек. Имеет простую систему управления и стильный дизайн нержавеющей стали, способного органично вписаться в любую современную кухонную обстановку.

# ФУНКЦИИ И ДОСТОИНСТВА

- автоматическое дозирование, автоматическое дозирование обеспечивает оптимальное соотношение кофе и воды. И если нужную дозировку сохранить, то при следующих приготовлениях кофе, вам не нужно будет экспериментировать,
- выбор крепости кофе, выбор крепости позволяет установить желаемую крепость напитка и контролировать его вкус,
- автоматическое выключение, автоматическое выключение защитит вас от проблем с электричеством. Если кофеваркой не пользуются продолжительным периодом времени, она отключает питание,
- возможность использования молотого кофе в кофемашине - если кроме кофейных зерен Вы планируете использовать молотый кофе,
- наличие регулировки крепости кофейного напитка,
- Дисплейная диалоговая система - позволит выбрать необходимые параметры напитка (температура, количество воды и грамм кофе и т.д.), оптимизирует процесс эксплуатации с помощью автоматических рекомендаций (н-р, "Закончился кофе в зернах"),
- автоматический капучинатор - кофемашинка самостоятельно взобьет молочную пенку,
- возможность приготовления капучино, латте одним нажатием кнопки - кофемашины высокого класса (Saeco Primea, Saeco Xelsis, Gaggia Academia) оснащены специальным бункером для молока, что позволяет готовить напитки на основе кофе и молока одним нажатием, не переставляя чашку. капучинатор кофемашинка экстракция

# ПОПУЛЯРНЫЕ БРЕНДЫ КОФЕВАРОК

**Наиболее популярные бренды кофеварок и кофемашин:** Bosch, Electrolux, Hilton, Jura, Kenwood, Krups, Laretti, Melitta, Nivona, Orion, Philips-Saeco, Rowenta, Russell Hobbs, Saeco, Saturn, Schaerer, SGL, Siemens, Spidem, Vitek, Zelmer, Binatone, Lavazza, Tassimo.



## ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ (КОФЕВАРКИ)

Основной проблемой при эксплуатации кофеварочных машин классического типа является проблема текучести кадров, так как от оператора (бариста) требуются определенные навыки при варке кофе эспрессо и капучино. Если при умелом обращении с машиной подготовленный бариста даже из кофейных зерен среднего качества приготовит вам отменный напиток, то необученный пользователь из кофейных зерен высшего качества может получить весьма посредственный кофе.

Как классические кофемашины, так и кофеварки - автоматы требуют ежедневного ухода, иными словами необходимо поддерживать аппарат в чистоте, тщательно промывать фильтродержатели и т.п. На первый взгляд это требование кажется несущественным, но именно пренебрежение им приводит к тому, что оборудование старится раньше, чем вам бы этого хотелось.

Особое внимание должно уделяться качеству воды. Использование жесткой воды при варке кофе продуцирует возникновение множества проблем, для устранения которых вам придется вызывать сервисные и ремонтные службы.

# УТИЛИЗАЦИЯ КОФЕВАРОК

Утилизация кофеварок производится таким же способом, как и любой бытовой техникой, но так как у нас в государстве не задумались важностью этого вопроса, могут возникать проблемы. Например, в Германии в любом магазине обязательно стоит картонная коробочка, куда можно выбросить старые батарейки. Большую технику немцы выносят на улицу в определенный день недели, чтобы ее забрали на переработку. В срочных случаях можно заказать машину, за символические 5-10 евро увозящую на утилизацию телевизоры-холодильники. У нас же и аккумуляторы, и ртутные градусники, и разбитые мониторы отправляются в один мусорный бак - без мысли об отравлении окружающей среды и себя заодно.