



# Кофеварки

Приготовление кофейного напитка,  
основанное на экстрагировании  
вкусовых и ароматических веществ  
из измельченных зерен кофе в  
кипящую воду, может  
осуществляться различными  
способами:

1

Настаиванием с  
перемешиванием

2

Многократной  
фильтрацией

3

Однократной  
фильтрацией

Приготовление кофе возможно с процеживанием готового напитка через бумажные фильтры и без него. Фильтры предохраняют от попадания в напиток эфирных масел, избавляют от излишней горчинки, делают вкус кофе более мягким. Процеживание или фильтрация кофе через фильтры называется пер-коляция.

1

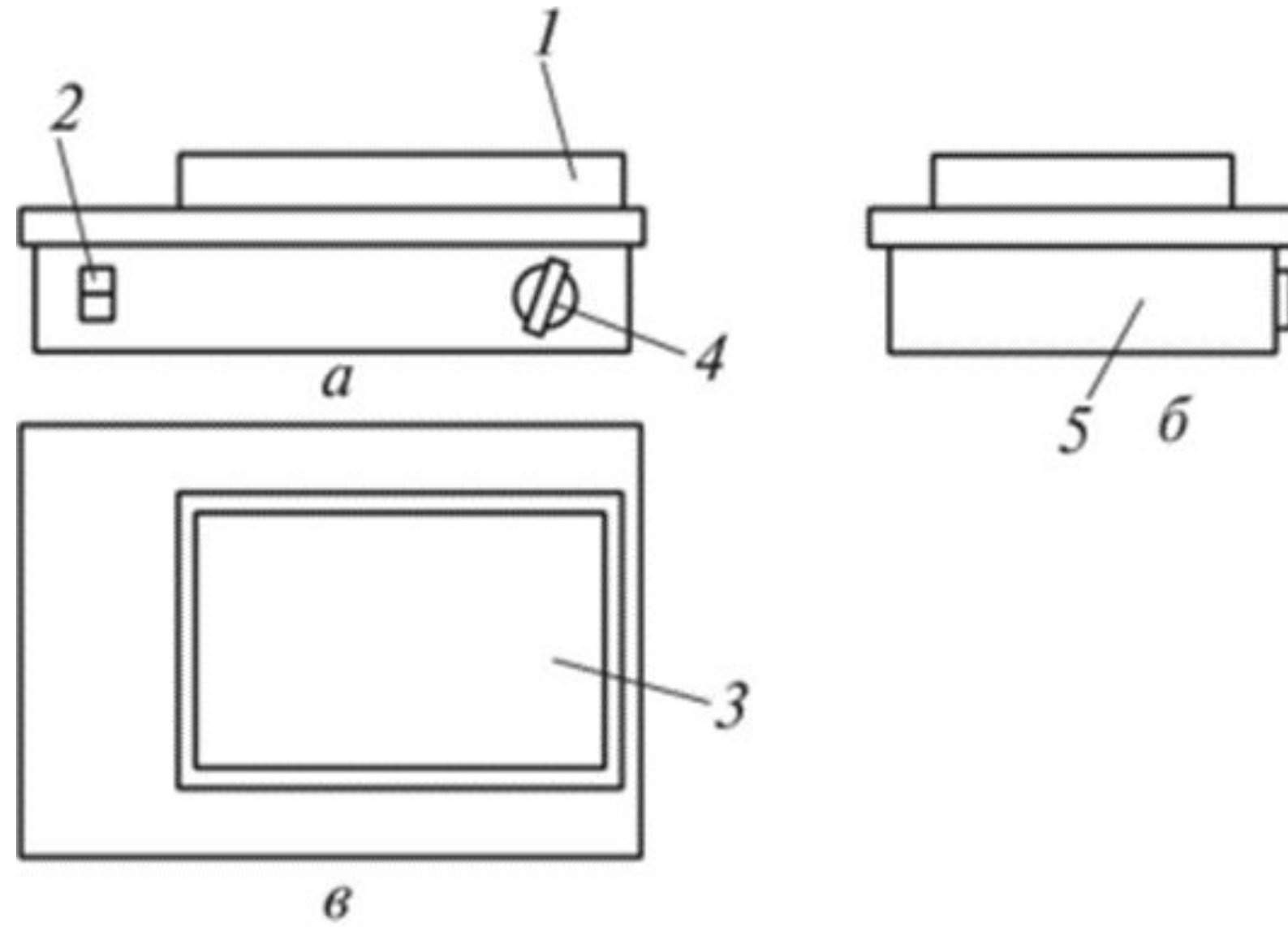
## Способ приготовления кофя

Настаиванием с перемешиванием (порция молотого кофе заливается кипящей водой, смесь доводится до кипения, экстрагирование обеспечивается при перемешивании всплывающими пузырьками пара) — по-восточному;

КВ-

4





Аппарат для приготовления кофе по-восточному: а - вид спереди; б - вид сбоку; в — вид сверху: 1 — емкость с песком; 2 — кнопка включения; 3 — плоский нагреватель (дно ванны); 4 - ручка терморегулятора; 5 — корпус

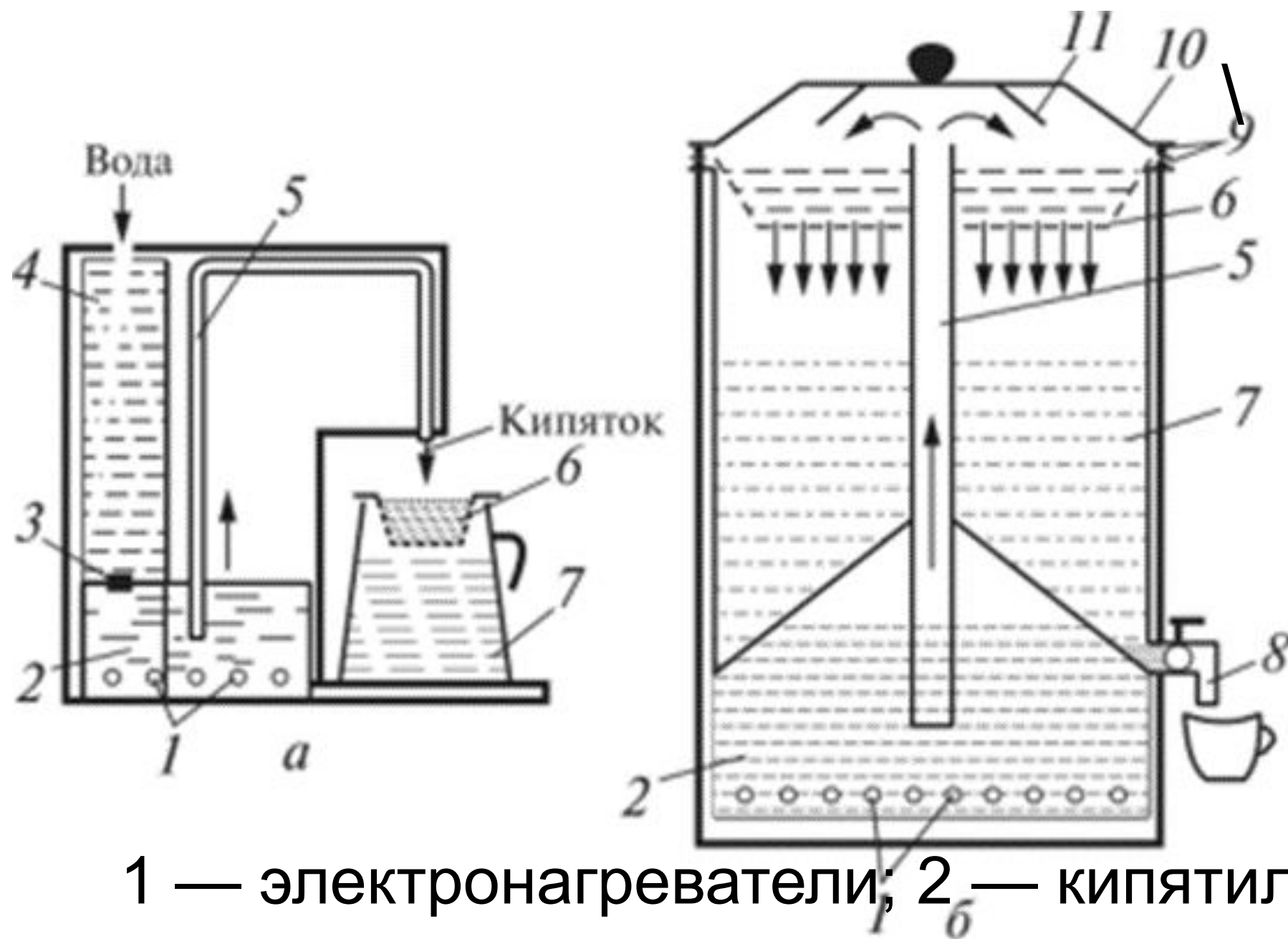
2

Способ приготовления кофя

Многократной фильтрацией (кипящая вода за счет рециркуляции многократно проходит через слой молотого кофе при атмосферном давлении) — гейзерные кофеварки;



Airhot cp06



Кофеварки гейзерного типа: а — со съёмным сборником напитка; б — со встроенным сборником напитка:

- 1 — электронагреватели; 2 — кипяtilьная камера; 3 - обратный клапан;  
 4 — контейнер для воды; 5 - переливная трубка; 6 — фильтр-сетка;  
 7 — сборник готового напитка;  
 8- кран для розлива готового напитка; 9 — прокладки; 10- крышка; 11 - отражатель

3

Способ приготовления кофя

Однократной фильтрацией

(кипящая вода или пароводяная

смесь при атмосферном или

повышенном давлении проходит

через слой молотого кофе) —

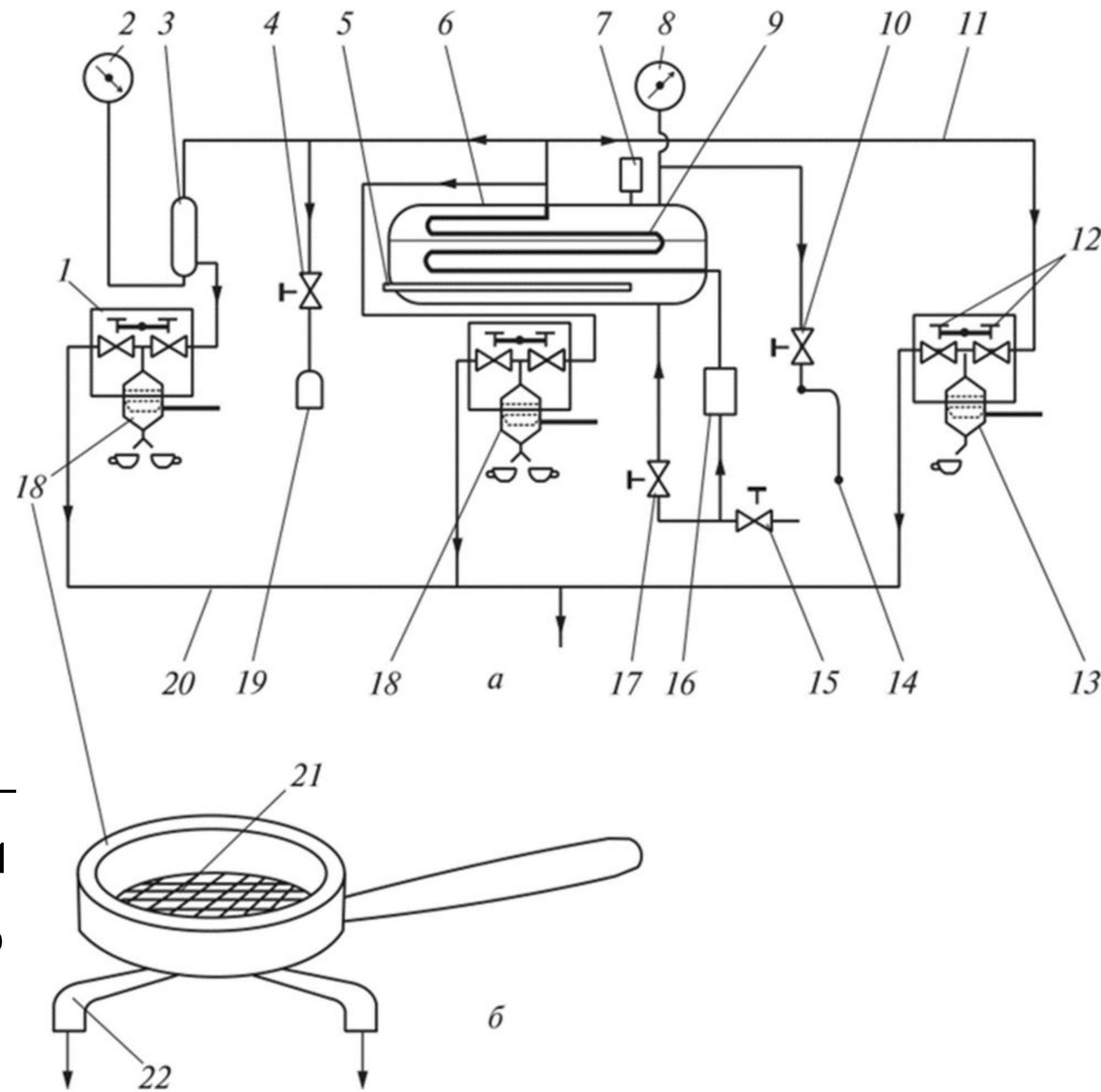
эспресс-кофеварки.

Nuova Simonelli Aurelia II 2 GR S





Устройство эспрессо-кофеварки: а — принципиальная гидравлическая схема; б — чаша-держатель (холдер): / — блок-кран; 2 — шкала термометра; 3 — датчик термометра; 4, 10, 15, 17 — соленоидные клапаны; 5 — трубчатые электрические нагреватели (тэны); 6 — водогрейный котел; 7 — предохранительный клапан; 8 — манометр; 9 — змеевик для кипятка; // — распределительный коллектор; 12 — кнопки управления; 13 — чаша-держатель (рожок) с одной разливочной трубкой; 14 — трубка отбора пара (капучинатор); 16 — блок подготовки воды (очистка, умягчение); 18 — рожок с двумя разливочными трубками; 19 — трубка для отбора кипятка; 20 — линия отвода конденсата; 21 — чаша-держатель (холдер) с одной разливочной трубкой, предназначена для разлива готового напитка в одну чашку, а две другие чаши-держатели 18 — в две чашки одновременно. При этом в съемную чашу-держатель 13 на фильтр-сетку (портфильтр) 21 загружается одна порция молотого кофе, а в две такие же съемные чаши-держатели 18 — двойная порция.



# Производство зарубеж



# Производство рф

