

Guía de Selección de Equipos

Molinos de café





CAFÉ

Elementos Esenciales para la Preparación de Café



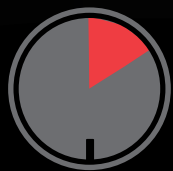
Agua

El agua integra el 98% de la bebida en una taza de café. El buen sabor y frescura del agua son factores esenciales.



Turbulencia

Para una mejor extracción, la turbulencia hace con que las partículas del café se separen, permitiendo un flujo uniforme del agua en el filtro de papel.



Tiempo

El tiempo que el agua permanece en contacto con el café molido, influye directamente en su sabor.



Filtración

La consistencia del papel debe ser lo suficientemente fuerte para impedir que las paredes del filtro se doblen, pero sobre todo, una filtración clara y pura.



Temperatura

La temperatura del agua afecta el sabor y la extracción del café. El rango ideal de temperatura es de 195°F – 205°F o de 92°C – 96°C



Limpieza

Todo lo relacionado con la elaboración y servicio, debe estar limpio y libre de depósitos de sarro.



MOLINOS

Adecuación del molido y el tiempo de elaboración

Durante la elaboración, el tiempo de contacto del agua con el café molido esta determinado por el tamaño de las partículas molidas del grano y por la profundidad de la cama de grano molido. Un mayor tiempo de elaboración es requerido para que el agua pueda penetrar las partículas mas grandes o mas gruesas del grano molido.



Regla General: Cuanto más fino el molido, más corto el tiempo.

Tiempo de elaboración

Determine el tipo de molienda en relación a la cafetera que utilice, esto le permitirá elaborar tazas de una alta calidad. Experimente con un molido ligeramente más grueso o más fino para alcanzar el perfil del café de sus preferencia.

Profundidad de la cama de grano molido

La profundidad ideal de la cama de café en el portafiltros de la cafetera es entre 1 y 2 pulgadas (2.54-5.08cm). Si la cama de café es menos profunda que una pulgada, el agua se moverá tan rápido que no se logrará una extracción suficiente. Por el contrario si la cama de café es más profunda de dos pulgadas, el agua se moverá tan lentamente que se provocara una sobre extracción produciendo un sabor amargo.

MOLINOS



QS
O
CS
SR

Molino LP (LPG)

- Sólo 8.64" (21.95cm) de ancho y una altura de 15.1" (38cm); por su tamaño se puede colocar en la barra de servicio aprovechando el espacio
- Molienda profesional con muelas anchas
- Acceso fácil para ajustar el control de dosificado
- Hoja de especificaciones c1.4



FS
HC
CU
AL
LH
CS
SR

Molino de Control de Porciones (G92T DBC)

- Dos tolvas para café regular y descafeinado o café de especialidad
- Almacena de manera independiente las recetas de los perfiles de elaboración
- Tecnología inteligente BrewWise®
- Hoja de especificaciones c1.2



QS
O
CS
SR

Molino de Prensa Francesa (FPG)

- Acepta Prensas Francesas de hasta 8" (20.3cm) de alto o porta filtros para equipos de sistema de filtro
- Permite configurar tandas múltiples ya sea para prensa francesa o para sistema de filtro
- Acepta el porta filtro de gran capacidad gourmet funnel
- Hoja de especificaciones c1.6



QS
FS
LH
CS
SR

Molino Dual de Prensa Francesa (FPG-2)

- Cada tolva puede almacenar 3lbs (1.36kg)
- Panel de control digital para programación
- Hoja de especificaciones c1.6

MOLINOS



Molino G2

- Tolva con capacidad de hasta 2 lbs (.91kg) de café en grano
- Acción Turbo de descarga del café hacia la cámara de molienda para tener una mayor eficiencia
- Rápida Molienda 1lb (.45kg) en menos de 30 seg
- Hoja de especificaciones c2.2



Molino G3

- Tolva con capacidad de hasta 3lbs (1.36kg) de café en grano
- Hoja de especificaciones c2.2



Molino con Tolvas Múltiples

- Conveniente carga frontal de tolvas, que permite moler una gran variedad de cafés
- Las tolvas almacenan hasta 6lbs (2.72kg) cada una
- Puede programar hasta 3 tandas con diferentes pesos en cada estación
- Hoja de especificaciones c1.3



Molino Manejado por Peso

- Control de dosificación basado en el peso del café, le permite suministrar la cantidad correcta en cada molienda, cuenta con tres tandas programables
- Tolvas fáciles de remover y limpiar
- La tolva almacena hasta 6lbs (2.72kg)
- Hoja de especificaciones c1.7