

УРОК 1: ПРОДВИНУТОЕ ЗНАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

ЭСПРЕССО-МАШИНА: ЗА ПРЕДЕЛАМИ ОСНОВ

- о **Бойлерная система.** Бойлер нагревает воду для заваривания и пара. У некоторых машин один бойлер, у других — теплообменник, а в более дорогих моделях могут быть два бойлера — один для заваривания, другой для пара, чтобы можно было делать и то, и другое без перепадов температуры.
- о **Насосная система.** Насос подаёт воду через кофе при правильном давлении, обычно около девяти бар. Роторные насосы работают тише и стабильнее, в то время как вибрационные насосы более компактны, но могут давать немного менее стабильный результат.
- о **PID-контроллер.** Это электронная система, которая поддерживает стабильную температуру заваривания. Без неё температура может колебаться, что приводит к непостоянным результатам.
- о **Конструкция группы.** Разные конструкции влияют на тепловую стабильность. Насыщенные группы подключены напрямую к котлу для отличной стабильности, а группы E61 используют термосифонные системы для циркуляции горячей воды и поддержания тепла.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 1:

КОФЕМОЛКА: НЕДООЦЕНЁННЫЙ ГЕРОЙ

Ваша кофемолка так же сильно влияет на вкус, как и сама машина. На этом уровне вы должны понимать, как ведут себя разные кофемолки и как извлечь максимум из своей:

- о **Тип жерновов.** Плоские жернова дают очень равномерный размер частиц, тогда как конические создают смесь мелких и крупных частиц, что может немного изменить вкусовой профиль.
- о **Размер жерновов.** Более крупные жернова позволяют молоть быстрее с меньшим нагревом, что помогает сохранить аромат кофе.
- о **Плавная или ступенчатая регулировка.** Плавные кофемолки позволяют делать бесконечно малые настройки для точной калибровки, а ступенчатые имеют фиксированные позиции, что удобнее для новичков, но менее гибко для тонкой настройки.
- о **Задержка.** Некоторые кофемолки удерживают небольшое количество старого кофе в жерновом отсеке. Кофемолки с низкой задержкой уменьшают отходы и улучшают свежесть.

Также стоит помнить, что жернова нужно держать острыми. Изношенные жернова дают частицы разного размера, что приводит к неравномерной экстракции.



УРОК 1:

МЕТОДЫ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Ежедневно:

- о Протирайте и продувайте паровую трубку после каждого использования.
- о Промывать группу водой.
- о Вычищать кофейные частицы из желоба и камеры жерновов кофемолки.

Еженедельно:

- о Делать промывку с чистящим порошком для эспрессо-машин.
- о Глубоко очищать кофемолку с помощью пылесоса, кисти или чистящих таблеток для кофемолок.
- о Снимать и очищать сито и корзины портафильтра.

Ежемесячно:

- о Проверять износ жерновов кофемолки. При необходимости заменять.
- о Осматривать прокладки и уплотнители в эспрессо-машине. Заменять потрескавшиеся или изношенные.

Каждые шесть месяцев (или раз в год для домашнего использования):

- о Удалять накипь в эспрессо-машине при работе на жёсткой воде.
- о Смазывать подвижные узлы согласно инструкции производителя.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 1:

Почему важна профилактика?

Пренебрежение оборудованием приводит не только к поломкам — страдает и вкус. Старые кофейные масла дают горечь и влияют на каждый шот. Остатки молока в паровой трубке могут её засорить и дать посторонние привкусы. А мелкие механические проблемы, если их игнорировать, превращаются в дорогостоящий ремонт.



SYSTEMA COFFEE

ДОМАШНЯЯ РАБОТА

АУДИТ ОБОРУДОВАНИЯ

- Внимательно осмотрите свою эспрессо-машину и кофемолку.
- Запишите марку, модель и любые особенности.
- Составьте график обслуживания на основе рекомендаций производителя и вашей ежедневной нагрузки.
- Проведите базовую очистку, следуя ежедневным и еженедельным шагам, которые мы рассмотрели.

