

# Espresso-/Kaffeevollautomaten

Beitrag von „Heinz“ vom 26. November 2005 um 12:08

Zitat von axel.deppe

[

Bei den Maschinen solltest du darauf achten, dass der Druck stimmt (mind. 15 Bar) und dass das Heizsystem für den Aufschäumer getrennt ist vom Heizsystem für Kaffee. Ansonsten bist du ständig am Entlüften.

gruß

Heinz[...QUOTE]

Hallo,

zu diesem Thema habe ich eine kleine Anmerkungen.

es ist richtig, dass eine maschine einen mindestdruck von 15 bar haben sollte. es ist allerdings kein kaufkriterium, wenn der druck bei z. b. 18 bar liegt. ein espresso wird bei einem druck von ca. 10 bar gebrüht (druck in der brühgruppe/-einheit). dafür ist ein druck von 15 bar notwendig. hat eine maschine einen höheren druck, dann ist dies konstruktionsbedingt notwendig um die 10 bar in der brühgruppe zu erreichen.

Grüsse

Axel

Alles anzeigen

Hallo Axel,

wie sieht es mit dem Cappicino Schäumer aus? Ich habe den Eindruck, dass sich hier die *Spreu* vom *Weizen* trennt. Wirklich gute Maschinen erzeugen in kurzer Zeit einen richtigen Milchschaum, weniger gute Maschinen erzeugen in eher längerer Zeit in der Hauptsache Milchblasen. Ich bilde mir ein, dass dies am Druck liegt.

gruß

Heinz