



KAPO·THEKE

Was spricht gegen einen Vollautomaten?

Er behauptet, beide Getränke, also einen Espresso wie eine Tasse Kaffee herzustellen zu können - er darf es gar nicht:

Weder ein Druck von 9 bar noch eine Brühtemperatur von 92° sind auf Kunststoff erlaubt. Die Maschine würde schlicht explodieren.

Die Tasse Kaffee wird unter starkem Druck bei zu hoher Temperatur schnell gepresst, schmeckt daher nicht wie eine Tasse Brühkaffee.

Die Geräte, obwohl nahezu komplett aus Kunststoff, sind im Verhältnis in der Anschaffung sehr teuer, ganz sicher aber im Unterhalt.

Sie verbrauchen sehr viel Energie, sehr viel Wasser, sehr viel Reinigungstabletten - obwohl nur ein kleines Extraktionssieb in der Maschine gereinigt wird.

Kapotheke (Kaffee, Espresso & Barista 2004 KG)
Donnersbergerstraße 35, 80634 München

Durch den Einbau der Mühle in die Maschine neigen alle Vollautomaten zur Schimmelbildung. Dieser kann in die Extraktionskammer gelangen.

Das produzierte Kaffeegetränk wird immer aus altem Kaffee gezogen, da die Behälter ja tief in die Maschine reichen, immer von oben mit frischen Kaffee gefüllt werden, der alte unten in der Mühle wird getrunken. Der gegen Wärme sensible Kaffee wird auch noch neben / durch den Heißwasserkessel gewärmt und oxidiert schnell.

Die Milchlösungen sind hygienisch sehr bedenklich, insbesondere, wenn Kunststoffschläuche verwendet werden.

Die Maschinen sind durch die minderwertigen Teile sehr reperaturanfällig, müssen dann eingeschickt werden, oder sehr teuer vor Ort repariert werden. Diese Technologie ist sehr umweltschädlich!

Es gibt bessere Lösungen!
Lasst euch beraten!