

Art.-Nr. 05-70211

Siebträgermaschine Gastro Kaffeemaschine Dolce Vita



Beschreibung

• Klein und fein: Mit hochqualitativen Komponenten und integriertem Wassertank ist die Dolce Vita eine platzsparende und flexible Lösung für guten Kaffee in Café, Bar, Restaurant oder beim Catering.

- Gehäuse Edelstahl
- Rück- und Seitenwände aus 3 mm starkem Aluminium
- Seidenmatt schwarz lackiert
- Siebträger Ø 57 mm
- Hanhart-Chronometer
- Traditionelle E61 Brühgruppe
- Single Boiler Kessel 2 Liter
- Pressostat
- Dampflanze 360°
- Wasserhahn 360°
- Wassertank 3 Liter

Siebträgermaschine für die Gastro – feinsten Espresso

Die Zubereitung von köstlichem Espresso ist kein Hexenwerk – es ist eine ganz besondere Zeremonie. Eine

Siebträgermaschine für die Gastro erzeugt feinsten Espresso, sorgt für hochwertigen Genuss und eignet sich perfekt für Cafés, Bars und Restaurants. Für den original-italienischen Esspressogenuss kommt im professionellen Bereich eine Siebträgermaschine für die Gastro zum Einsatz. Neumärker bietet ein solch hochwertiges und funktionales Modell für das perfekte Italo-Feeling.

Wie funktioniert eine Siebträgermaschine für die Gastro?

Einen Espresso trinken, bedeutet den Moment zu zelebrieren. Bei dem sehr fein gemahlene Kaffee lösen sich die Aromen leichter und der Geschmack ist kräftiger als bei einer Tasse Kaffee. Im professionellen Bereich wird eine

Siebträgermaschine für Gastro zum Aufbrühen des original italienischen Espresso genutzt. Doch wie funktioniert das ausgeklügelte System? Eine Siebträgermaschine für die Gastro erhitzt etwa 25 Milliliter Wasser mithilfe eines Durchlauferhitzers auf eine bestimmte Gradzahl. Die perfekte Temperatur liegt hierbei zwischen 88 und 94 °C. Anschließend wird das heiße Wasser mit konstantem Druck durch ein mit feinem Espressopulver befülltes Sieb gedrückt. Etwa sieben Gramm Kaffeemehl benötigt man für einen Espresso, optimalerweise liegt die Durchlaufzeit des koffeinhaltigen Getränks bei 25 Sekunden.

Die Entstehung der Espresso

Die meisten Menschen wissen es: der Espresso stammt aus Italien, genauer gesagt wurde das beliebte Getränk in Mailand erfunden. Die Idee für die Kaffeespezialität hatte Angelo Moriondo im Jahr 1884. Er wollte die Wartezeit der Gäste in den Café-Bars verkürzen und entwickelte dafür eine Maschine mit Wasserkessel. Der Kessel erzeugte einen Druck von 1,5 Bar und übertrug diesen auf den gemahlene Kaffee. So entstand der erste Espresso, dessen Übersetzung „Zubereitung unter hohem Druck“ lautet. Heutige Siebträgermaschinen arbeiten sogar mit 9 bis 15 Bar Druck. Im Laufe der kommenden Jahre nach der Espresso-Erfindung wurde das Kesselsystem weiterentwickelt. Achille Gaggia präsentierte 1932 seine erste Handhebelmaschine. Hebeldruck erzeugte jedoch immer eine andere Espressoqualität. 1961 wurde daher eine spezielle Brühgruppe konstruiert, die eine gleichmäßig hohe Qualität des Getränks ermöglichte. Die sogenannte E61-Brühgruppe hat langbewährte Tradition und sorgt auch bei heutigen Espressomaschinen für höchste Espressoqualität und Dolce-Vita-Feeling.

Siebträger: feinsten Espresso für Cafés und Bars

Edles Design, hohe Funktionalität und Flexibilität – und natürlich schmackhafter Espresso in höchstmöglicher Qualität – das zeichnet eine hochwertige Siebträgermaschine für die Gastro aus. Die Siebträgermaschinen sind speziell für die Zubereitung von Espresso konzipiert. Traditionell verfügt eine Siebträgermaschine für die Gastro über eine E61-Brühgruppe. Diese bietet viele Vorteile, wie zum Beispiel die massive Bauweise und bewährte Qualität, aber auch das einmalige, schicke Design. Außerdem sind Ersatzteile für die Brühgruppe unkompliziert erhältlich. Hochwertige Espressomaschinen ermöglichen ein genaues Kontrollieren der Durchlaufzeit. Sie sorgen zudem für den optimalen Bar-Druck, der für eine hohe Espressoqualität erforderlich ist. Viele Geräte verfügen zusätzlich über eine Dampfzange für die Herstellung von cremigem Milchschaum. Die Siebträgermaschine für Gastro eignet sich hervorragend für die Verwendung in Cafés, Restaurants und Bars. Auch im Cateringbereich und bei Firmenfeiern kann eine Siebträgermaschine für die Gastro zum Einsatz kommen.

Hochwertige Siebträgermaschine für die Gastro von Neumärker

Auch die Siebträgermaschine für die Gastro von Neumärker verfügt über die solide E61 Brühgruppe und sorgt für eine gleichbleibend hohe Espressoqualität. Das robuste Edelstahlgehäuse und die Seiten- und Rückwände aus Aluminium ermöglichen der Profi-Kaffeemaschine ein langes Leben. Die seidenmatte, schwarze Lackierung verleiht der Siebträgermaschine für die Gastro überdies eine edle Optik und macht sie zu einem echten Blickfang. Für den optimalen Druck und die passende Temperatur sorgt das integrierte

Pressostat. Dank des präzisen Hanhart-Chronometers ist überdies eine genaue Kontrolle der Extraktionszeit möglich. Der Wassertank unserer Siebträgermaschine für die Gastro verfügt über ein 3-Liter-Volumen, überdies lassen sich Dampflanze und Wasserhahn um 360° drehen. Mit der Dampflanze lässt sich cremiger Milchschaum für andere Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino oder Espresso Macchiato erzeugen. Bieten Sie Ihren Gästen das typische Dolce-Vita-Feeling mit einem frisch aufgebrühten Espresso aus der Siebträgermaschine für die Gastro von Neumärker. Wenn Sie größere Mengen an Milchschaum benötigen, sehen Sie sich auch gern unsere p an. Mit TopShot – unserem können Sie zudem Kaffee- Die Vorteile der Neumärker auf einen Blick:

- Robust und langlebig
- Edle Optik und Blick
- Optimaler Bar-Druck
- Dampflanze für cremigen Milchschaum
- Präzise Kontrolle der Extraktionszeit durch Hanhart-Chronometer
- Großer 3-Liter-Wassertank
- Leistungsstark mit 1,85 kW
- Ideal geeignet für die Gastro

Welche Kaffeebohnen eignen sich für die Gastro?

Eigentlich gibt es mehr als 100 verschiedene Kaffeebohnen, die für die Zubereitung von Espresso relevant sind. Robusta-Bohnen sind im Vergleich zu Arabica-Bohnen etwas härter und enthalten mehr Koffein. Arabica-Bohnen sind weicher und haben einen milderen Geschmack. Wer einen milderen Geschmack bevorzugt, sollte sich für Arabica-Bohnen entscheiden. Wer einen kräftigeren Geschmack bevorzugt, sollte sich für Robusta-Bohnen entscheiden. Die Siebträgermaschine für die Gastro ist ideal für die Zubereitung von Espresso geeignet. Robusta-Bohnen schmecken nussiger, sind kräftiger und enthalten mehr Bitterstoffe. Wer starken Espresso liebt, sollte sich daher für Robusta bei der Benutzung der Siebträgermaschine für die Gastro entscheiden.

Professionelle Siebträgermaschinen für die Gastro bei Neumärker kaufen

Neumärker bietet eine hochwertige Siebträgermaschine für die Gastro an. Die Espressomaschine verfügt über eine edle Optik, ist leistungsstark, langlebig und sorgt für den höchsten Kaffeeenuss in Restaurants, Cafés und Bars. In unserem Sortiment finden Sie außerdem Kaffemaschinen, die sich ideal für die Zubereitung von Kaffee auf Events eignen. Für die Zubereitung von größeren Mengen Milchschaum empfehlen wir Ihnen einen hochwertigen Milchaufschäumer. Überdies erhalten Sie bei uns ein großes Angebot an Waffeleisen, Crêpes-Maker und Zubehör, welches Sie für die Zubereitung der köstlichen Süßspeisen benötigen. Haben Sie Fragen zu unserer Siebträgermaschine für die Gastro oder einem anderen Produkt? Nehmen Sie Kontakt mit uns auf – wir freuen uns auf Ihre E-Mail oder Ihren Anruf.

Weitere Produkte, die Sie interessieren könnten

Kakaomaschine

Entsafter

Erfrischungsgetränke







•

•

•

•



	Elektr. Leistung:	1,85 kW
	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50Hz
	Gasleistung:	'0'
	Breite x Tiefe x Höhe:	337 x 440 x 400 mm
	Netto-Gewicht :	26 kg
	Anzahl der Waffeln:	'0'