



CALITATE PERFECTA IN CEASCA

RECOMANDARI PENTRU UTILIZATORI

Expertiza in tehnologia “bean-to-cup”

Cultura cafelei continua sa evolueze in toata mea. Si tot asa se dezvolta si asteptarile iubitorilor de cafea. Pentru a ne asigura ca toti clientii nostri raspund acestor asteptari cu fiecare ceasca de cafea servita, va prezentam in continuare expertiza Franke Coffee Systems in gama serviciilor de plus-valoare. Prin intermediul cercetarii Franke, incercam sa va sustinem in asigurarea unei calitati deosebite in fiecare ceasca de cafea, personalizata pentru audienta dumneavoastra specifica, pentru o experienta memorabila cu cafea.



Bauturi & Specialitati din cafea



Espresso

Modul traditional de a degusta un simplu shot de espresso, sau combinat cu lapte in numeroase specialitati din cafea



Ristretto

Versiunea scurta a unui espresso, preparat cu mai putina apa, dar cu acelasi dozaj, sau mai mare, de cafea rasnita



Espresso Macchiato

Un espresso cu o cantitate mica de lapte/spuma de lapte.



Cafea Lunga

10 - 14 g cafea rasnita
110 - 200 ml apa
Necesita o granulatie mai mare de rasnire decat espresso



Cappuccino

Espresso, lapte fierbinte si spuma fina de lapte, combinate pentru a crea un Cappuccino, cu aroma distincta de espresso



Milky Coffee

Milky coffee se bazeaza pe crema din cafea / cafea, complimentata de lapte fierbinte si un strop de spuma de lapte.



Latte Macchiato

Lapte fierbinte, espresso si strat fierbinte spuma din lapte, servite in 3 straturi in pahar inalt, pentru o experienta vizuala delicioasa.



Café Latte

Espresso si lapte fierbinte formeaza baza bauturii Café Latte, completata de o spuma de lapte fina si fierbinte



Chococcino

Espresso, ciocolata fierbinte si spuma fina de lapte, preparate in pahar inalt.



Schokolade

Populara pentru orice varsta, ciocolata calda preparata din ciocolata calda preparata din complete de lapte cald si spuma fierbinte de lapte.

Aspecte senzoriale & Degustarea

Degustarea in ceasca

Degustati direct din ceasca sau folositi o lingurita.

- Pentru o evaluare profesionala a bauturilor din cafea, degustati cafeaua neagra. Zaharul si crema (in diferite proportii si in functie de producator) influenteaza gustul si aroma bauturii.
- Focus pe evaluarea obiectiva a gustului: este acesta plin, armonios si echilibrat?
- Pentru un profesionist, aceasta inseamna analiza componentelor individuale ale gustului (aroma, nota amara, corp, note dulci), precum si impresia generala.
- Pentru client/consumator, aceasta inseamna pur si simplu: "Are un gust bun pentru mine / Nu are un gust bun pentru mine".
- Pentru bauturile din espresso/lapte:
 - Care este proportia dintre espresso si lapte?
 - Este gustul espresso in armonie cu laptele si spuma de lapte, din punct de vedere al notelor dulci si amare?

TACTIL

Temperatura

foarte fierbinte, fierbinte, caldut, rece

Vascozitate

Crema ferma, soft, cremoasa

Robustete

Plina, medie, plata, fara

Astringenta

Foarte puternica, puternica, mica, fara

OPTIC

Crema

Porozitate: fina, grosiera

Culoare: foarte deschisa, foarte inchisa

Stralucire: mare, mica



OLFACTIV

Note fructate

Lamaie, caisa, bergamota, coacaze, portocala

Arome rasnire

Caramel, ciocolata neagra, malt, toast, tabac, cenusa

Note de alune & nuci

Migdale, nuci, alune de padure, alune, susan, cereale

Note lemnoase

stejar, cedru, brad

GUST

Aciditate

Placuta, usoara, fructata, accentuata, plata

Note amare

Placuta, puternica, absenta, medie, neplacuta

Note dulci

Puternica, redusa, absenta

Gust final

Placuta, medie, redusa, plata, absenta, neplacuta

Factori ce influenteaza calitatea cafelei



Boabele verzi de cafea

- Varietati
- Conditii de cultivare
- Metode de recoltare
- Metode de procesare
- Conditii depozitare
- Conditii transport



Procesul de prajire

- Temperatura de prajire
- Timpul de prajire
- Gradul de prajire
- Blendul utilizat
- Ambalarea
- Depozitarea



Masina de cafea

RASNIRE

- Rasnire proaspata
- Discuri rasnita
- Nivel rasnire
- Uniformitate rasnire
- Setari rasnita si calibrare

APA

- Calitatea apei
- Cantitate apa
- Volum apa
- Bypass apa

EXTRACTIE

- Presiune pompa
- Dozaj cafea
- Temperatura boiler cafea
- Presiune de contact
- iQFlow™
- Pre-infuzare & timp
- Presiune dubla
- Unitate detasabila extractie



Procesul de preparare

IGIENA

- Recipient boabe
- Unitate de extractie
- Tubulaturi
- Distribuitoare
- Cupe/Cesti

SERVIRE

- Forma cupa/ceasca
- Temperatura cupa/ceasca
- Viteza de servire

Prajirea cafelei

Schimbarile chimice si fizice ce se produc in timpul prajirii sunt cele ce transforma boabele verzi de cafea, in ceea ce apreciem la bautura din cafea: sunt eliberate peste 1.000 de substante aromatice - dintre care, in jur de 800 au fost descoperite pana in prezent -, fiind determinate astfel reducerea aciditatii, nota amara, robustetea si notele dulci, si se dezvolta caracterul specific al fiecarui tip de cafea.

In timp ce boabele isi maresc volumul, greutatea lor scade iar culoarea se schimba din verde, in cea specifica boabelor prajite.

Pe masura ce procesul de prajire continua:

- Se dezvolta aroma si robustetea
- Se reduce aciditatea
- Notele amare se dezvolta
- Cafeina se reduce semnificativ

Profilul de prajire si gradul rezultat de prajire (culoare) sunt astfel mai mult sau mai putin potrivite pentru diferite metode de preparare. O prajire usoara este traditional considerata mai potrivita pentru bauturile lungi, care sunt preparate cu o cantitate mai mare de apa. Acizii din rezultatul acestui stil de prajire determina un gust "plin de viata/interesant" (a nu se confunda cu un gust amar), notele amare sunt mai putin vizate aici.

Stilurile de prajire mediu si intens, cu o robustete crescuta, note amare si dulci, sunt preferate pentru espresso.

In ultimii ani, au aparut noi tendinte, in care si un stil usor de prajire este de asemenea preferat pentru espresso. Prin contrast cu un espresso traditional italian, gustul acestuia este mai acid (fructat), cu note amare reduse si deseori, cu o robustete redusa.

Stilul de prajire mediu si intens sunt foarte potrivite pentru combinatia cu lapte si spuma de lapte, deoarece intensitatea acestora se echilibreaza foarte bine cu laptele.

Prajirea cafelei

Depozitare & manipulare cafea prajita

- Se depoziteaza in recipiente etanse, ferite de lumina;
- Sunt recomandate ambalajele cu valva mono-directionala (pentru eliberare CO₂, nu permite intrarea aerului exterior);
- Depozitare in spatii uscate, racoroase (nu in frigidere);
- Utilizare cafea proaspat rasnita (< 3 luni);
- Inchideti intotdeauna ambalajul bine si consumati in cateva zile.

Crema

Crema este preparata cu ajutorul presiunii. Se bazeaza pe moleculele de CO₂ prezente in cafea, inconjurate de carbohidrati.

Cu cat cafeaua este mai proaspat prajita si cu cat contine mai mult CO₂, cu atat mai luxurianta devine crema rezultata. De asemenea, un dozaj suficient de cafea joaca un rol decisiv in proces.



Setari bauturi cafea

Cand se ajusteaza setarile masinii de cafea, obiectivul este de a obtine cel bun profil posibil de gust, pentru fiecare bautura. Exista numerosi parametri de preparare, fiecare dintre acestia cu propriul efect asupra preparatului. Ajustarea unui parametru afecteaza toate componentele de gust (aciditate, robustete, aroma, note amare sau dulci) in anumite proportii, iar impactul nu este liniar.

Se recomanda ajustarea a cate unui singur parametru, pe rand, pentru a fi in masura sa apreciati efectul fiecarei actiuni asupra profilului de gust. Tabelul urmatore descrie tendintele generale ce sunt influentate in particular de cafeaua prajita utilizata (origine, profil prajire si nivel prajire).

Urmatorii parametri sunt in particular decisivi pentru o calitate perfecta a cafelei:



Boabe cafea proaspat prajite



Nivel rasnire



Cantitate cafea



Temperatura boiler

iQFlow Timp de extractie



Presiune pompa



Rasnirea si niveluri rasnire

Nivelul de rasnire determina ce proportie a componentelor aromei pot fi extrase din cafeaua rasnita. Spargerea structurii celulare permite eliberarea aromelor. Cu cat boabele de cafea sunt mai fin rasnite, cu atat mai mare este suprafata de contact cu apa, si astfel cu atat mai multe arome pot fi extrase.

Extractie inteligenta espresso cu iQFlow™

iQFlow™ este o tehnologie unica Franke, ce revolutioneaza prepararea unui espresso traditional. Prin comparatie cu sistemele anterioare, iQFlow™ extrage mai multa aroma in timpul intregului proces de extractie, la o presiune constanta si ofera posibilitatea de a crea profile personalizate de gust. Fiecare profil de gust presetat este asigurat in timp real.

Nivelul de rasnire determina de asemenea timpul de preparare si implicit cel de extractie. Acest timp de contact intre cafea si apa determina totodata ce proportie de componente ale aromei pot fi extrase din cafeaua rasnita.

Timpul de preparare - si astfel timpul de contact intre cafea si apa - este monitorizat si ajustat de catre tehnologia iQFlow™. Nivelul de rasnire este fara indoiala decisiv si este important sa fie setat corect.

Prin tehnologia iQFlow™, timpul de preparare - si astfel contactul dintre cafea si apa - este monitorizat si ajustat pentru timpul de preparare vizat. Gradul de rasnire este fara indoiala decisiv si trebuie setat corect.

Cafeaua nu are un gust bun

Ghid pentru utilizatorul masinii de cafea - pentru identificarea cauzelor posibile, daca nu se obtine un gust corespunzator al cafelei si cum pot fi rezolvate aceste situatii

Cafeaua are un gust statut, aroma redusa, fara robustete, prea apoasa.

Cauze posibile:	Solutii posibile:
Nivel prea grosier al rasnirii	Verificati timpul de preparare, rasnire fina, dupa caz
Cantitate prea mica de cafea rasnita	Mariti cantitatea de cafea, pentru un gust mai intens
Recipientul de cafea nu este montat corect	Verificati pozitia recipientului de boabe
Cafeaua prajita este prea veche	Verificati conditiile de depozitare, consultati furnizorul
Cafeaua este prajita cu intensitate redusa	Verificati cafeaua prajita: ambalaj, depozitare, prajitor
Cafeaua este prajita prea usor sau prea intens	Verificati cafeaua prajita: grad prajire, prajitor
Temperatura apei este prea mica sau prea mare	Verificati temperatura apei de preparare.

Gustul cafelei este prea acid

Cauze posibile:	Solutii posibile:
O cantitate prea mare de cafea rasnita	Reduceti cantitatea de cafea rasnita
Cafeaua prajita este prea veche	Verificati conditiile de depozitare, consultati furnizorul
Cafeaua este prajita prea usor	Verificati cafeaua prajita
Temperatura apei de prepare este prea mica	Cresteti temperatura apei de preparare
Nivelul de rasnire este prea grosier	Verificati timpul de preparare, nivel de rasnire mai fin

Gustul cafelei este prea amar

Cauze posibile:	Solutii posibile:
O cantitate prea mare de cafea rasnita	Reduceti cantitatea de cafea rasnita
Cafeaua prajita este prea veche	Verificati conditiile de depozitare, consultati furnizorul
Cafeaua este prajita prea intens	Verificati cafeaua prajita
Temperatura apei de prepare este prea mare	Reduceti temperatura apei de preparare
Nivelul de rasnire este prea fin	Reduceti temperatura apei de preparare

Cafeaua are un gust prea puternic

Cauze posibile:	Solutii posibile:
Clarificati ce inseamna asta mai exact:	
Prea amara	Vedeti Cafeaua are un gust prea amar".
Prea acida	Vedeti "Cafeaua are un gust prea acid".

Cafeaua are un gust ciudat, neobisnuit

Cauze posibile:	Solutii posibile:
Apa statuta in boiler	Clatiti boilerul
Apa este clorinata , poluata, particule in suspensie	Verificati calitatea apei
Conditii incorecte depozitare, contine boabe perisate	Verificati conditii pastrare/ambalaj: umezeala, mirosuri
Cafeaua prajita este prea veche	Consum redus de cafea, reduceti cantitatile de umplere
Contaminare recipient cafea sau modul preparare	Initiati programul de curatare
Reziduri agenti chimici prezente in recipient cafea, modul preparare	Initiati programul de curatare
Cestile sunt murdare	Verificati nivelul de igiena & masina de spalat vase

Cafeaua nu are crema

Cauze posibile:	Solutii posibile:
O cantitate prea mica de cafea	Mariti volumul de cafea pentru mai multa crema
Temperatura cestii este prea mica/mare	Verificati temperatura cestilor
Cesti murdare, reziduri grasimi, reziduri agenti chimici	Verificati cestile de reziduri
Cafeaua prajita este prea veche	Verificati conditiile de depozitare, consultati furnizorul
Recipientul de cafea nu este montat corect	Verificati pozitia recipientului
Apa are duritate redusa, prea alcalina	Verificati calitatea apei
Cafeaua prajita are un continut mare de arabica	Verificati cafeaua prajita, consultati furnizor
Presiunea pompei este prea joasa	A se verifica presiunea pompei

Cafeaua este prea rece

Cauze posibile:	Solutii posibile:
Clarificati ce inseamna asta mai exact:	
Temperatura apei de preparare este prea mica	Verificati temperatura apei de preparare
Cestile nu sunt suficient de calde	Verificati temperatura cestilor

Curatarea

Curatarea este extrem de importanta pentru o igiena optima si bauturi de calitate superioara. In plus, sistemul de lapte se supune reglementarilor internationale de igiena HACCP.

Masina de cafea trebuie curatata cu agentii chimici recomandati de catre producator - in conformitate cu programul de mentenanta si curatare - la sfarsitul fiecarei perioade de operare. Aceasta asigura ca sistemele de cafea si de lapte sunt curatate folosind dozajul corect de agenti chimici, produsi special pentru acestea - pentru o curatare atenta si fara reziduri ale masinii.

Cafeaua contine grasimi in proportie de 13%. O prajire intensa elibereaza aceste grasimi in recipientul de cafea. In combinatie cu oxigenul, aceste grasimi oxideaza si produc in timp un miros ranced. Daca recipientul de cafea nu este curatat cu regularitate (saptamanal), la re-umplere, boabele proaspete de cafea vor prelua de asemenea mirosul ranced.

Curatarea

Necesita o curatare zilnica:

- Sistemul de cafea;
- Sistemul de lapte;
- Containerul de lapte, conductele de lapte - interior si sigiliile, unitatea de racire, adaptorul reversibil;
- Bratul pentru aburi;
- Rezervorul extern de apa, rezervorul de reziduri, tuburi conectare.

“O intretinere autorizata regulata creste semnificativ ciclul de viata al masinii de cafea si calitatea bauturilor din cafea”

Necesita o curatare saptamanala:

- Unitatea de racire integrata: interiorul usa si sigiliu;
- Recipientele de boabe cafea;
- Recipientele de pudra si duzele aferente.



Recomandari pentru utilizatori

Curatare & Igiена

Curatare zilnica a masinii de cafea, utilizand agentii de curatare recomandati de producator:

- Sistemul de cafea;
- Sistemul de lapte;
- Containerul de lapte, conductele de lapte - interior si sigiliile, unitatea de racire, adaptorul reversibil;
- Bratul pentru aburi;
- Rezervorul extern de apa, rezervorul de reziduri, tuburi conectare.

Lapte: utilizare & depozitare

Bauturile cu lapte rece necesita laptele la aprox. 3 - 5°C.:

- Pentru cele mai bune si consistente bauturi (calde si reci), intotdeauna turnati lapte pre-racit (3 - 5°C) in unitatea de racire;
- O spuma perfecta de lapte necesita lapte ce nu a fost depozitat mult timp la rece. Proprietatile spumei scad pe durata depozitarii, in special la laptele de tip UHT (valabil pentru orice tip de lapte in recipiente deschise).

Cesti

Preincalziti intr-un suport cald de cesti sau cu apa fierbinte, in special bauturile scurte, precum espresso; acestea pierd cel mai repede din calitate, atunci cand sunt servite in cesti reci.

Recomandari pentru utilizatori

Boabe prajite: manipulare & depozitare

Utilizati intotdeauna cafea proaspat rasnita (pe principiul "primul intrat, primul iesit"):

- Intotdeauna completati cu boabe prajite de cafea imediat inainte de consum. Aceasta asigura ca cea mai mare cantitate posibila de arome ajunge in ceasca. Completati doar cat estimati ca se va consuma in urmatoarele ore. Recipientele de boabe nu sunt pentru depozitare!
- Monitorizati nivelul de consum (ex. pe durata unei saptamani). Observati cat de des si cat de mult umpleti recipientul. Determinati cantitatea astfel incat sa utilizati boabe proaspat prajite pentru urmatoarele cateva ore. Marcati containerul de boabe (ex. cu un autocolant) nivelul incarcarii maxime.
- Inchideti intotdeauna bine recipientul de boabe. Inchideti bine pachetele/pungile de cafea (clip, banda elastica).
- Pastrati cafeaua prajita in spatii racoroase, uscate si protejate delumina (nu in frigidere).

- Pastrati cafeaua prajita in spatii racoroase, uscate si protejate delumina (nu in frigidere).
- Comandati cafea prajita in functie de dinamica de consum - uzual, cantitati mai mici asigura prospetimea cafelei.
- Alegeti dimensiuni reduse de pachete cafea (250 or 500 g in loc de 1 kg) - aceasta previne depozitarea unor pachete deschise sau umplerea la maxim a recipientelor de boabe.

Preparare & servire

Prepara primele bauturile lungi, apoi espresso.

- Serveste imediat pentru a asigura un gust si o temperatura perfecte.

Garantarea calitatii

Atribuiti unui angajat responsabilitatea calitatii cafelei.

- Monitorizare regulata a bauturilor;
- Calificati angajatii in proceduri utilizare si curatare;
- Oferiti acestora cunostinte de baza despre bauturile din cafea si blendurile de boabe prajite utilizate.



TECHNOLOGY & SERVICE FOR HORECA | RETAIL

www.fresco.ro

Calitatea in ceasca de cafea este un element central al promisiunii Franke de performanta. O calitate excelenta in ceasca de cafea presupune competente excelente cu cafea. Ca urmare, ca dealer autorizat Franke Coffee Systems, cunostintele detaliate asupra interactiunii dintre boabele prajite de cafea si masinile super automate de cafea,ajustarea corecta a parametrilor pentru a obtine profilul dorit de gust si cunostintele despre cum se intretine calitatea cafelei in timpul operarii, sunt obiectivul nostru prin reprezentantii specializati pe aceste solutii, nivel national.

Mai multe detalii despre sistemele super-automate cafea [aici](#).

Birouri & Showroom:

Oxigenului 1H, Caldararu – Cernica, jud. Ilfov

Tel: 021 252 1059

office@fresco.ro