

Información espresso

Recomendaciones para obtener la temperatura optima de un café espresso

- Mantener el nivel de agua de la caldera a un 70% de su capacidad, pues de esta manera, también protege la unidad funcional mas importante de la maquina espresso.
- Mantener los portafiltros en los grupos, cuando no se estén realizando extracciones.
- Si no ha realizado extracciones por varios minutos en un grupo se recomienda hacer circular agua por este y por su correspondiente portafiltros.
- La vajilla a utilizar, al tacto no debe estar excesivamente caliente porque “quemara” el café, y tampoco debe estar a baja temperatura porque “enfriara” la bebida.
- **IMPORTANTE:** el uso del purificador de agua es indispensable para el buen funcionamiento de la maquina espresso. El mismo previene la formación de depósitos de sarro dentro de la maquina, asegurando la transmisión uniforme del calor y la temperatura adecuada.

Recomendaciones para obtener un café con sus características de aroma y sabor

- Molienda: Un café molido grueso se extrae en menos de 20 segundos (pocillo de 70 ml), ya que la resistencia es débil y produce una bebida suave la cual pierde su crema rápidamente. Un molido fino tarda en extraer un pocillo más de 35 segundos, ya que ofrece resistencia al paso del agua, y produce una bebida fuerte y amarga.
- Moler el café en el momento de preparar la bebida
- Almacenar el café en lugares frescos y secos, alejarlo de productos que contengan olores dominantes.
- Limpiar la tolva y el dosificador del molino, ya que los granos expulsan sustancias que se depositan en sus paredes y al oxidarse contaminan el sabor del café.
- Limpiar la parte interior del portafiltros ya que se almacenan aceites que provocan un dejo de amargor en la bebida.
- **IMPORTANTE:** el purificador no solo asegura la potabilidad del agua a través de su filtro declarante, también neutraliza cualquier tipo de gusto desagradable que pueda influir en la infusión.

Recomendaciones para el mantenimiento general de la maquina espresso

- Verificar la limpieza de las lluvias de los grupos
- Verificar la limpieza de los portafiltros y filtros de café.
- Hacer verificar la limpieza de los calderines debido al deterioro producido por el sarro.
- Para toda maquina de café que esté en uso permanente, es aconsejable la revisacion por un técnico especializado para evaluar las posibles tareas de mantenimiento.