



En el caso de haber solicitado alguna preparación con leche, es la propia máquina, también, quien hace la mezcla según sus parámetros preprogramados. El operador, únicamente debe servir la taza al cliente.

De hecho, estas máquinas superautomáticas se están imponiendo en muchos establecimientos de hostelería, y es que la falta de mano de obra cualificada y la alta rotación de personal en el sector obligan a muchos empresarios a dotar a su negocio con equipamiento de uso sencillo, que no requiera formación específica.

En este sentido, las máquinas monodosis que muchos creían solo dirigidas al sector doméstico, también se empiezan a ver en algunos establecimientos. En algunos hoteles, por ejemplo, han substituido a las máquinas de café superautomáticas y en las oficinas a la clásica "melita", mientras que en restaurantes de cierto nivel, se conciben estas máquinas como un valor añadido más a su oferta, al poder ofrecer a sus clientes varios orígenes, sin ser un establecimiento de café especializado.



Otros tipos de máquinas de café disponibles en el mercado son:

Manual o de émbolo: estas máquinas dependen totalmente de la intervención de un barista para preparar la taza. Este debe bajar manualmente una leva para generar la presión necesaria para obtener café. Su uso requiere cierta habilidad y delicadeza, por lo que no son prácticas para aquellos que necesitan hacer cafés de forma continuada. Es por ello que son difíciles de encontrar en cafeterías u otros establecimientos de restauración. En cambio, si suelen utilizarse como solución para lugares sin corriente eléctrica –venta ambulante–, ya que pueden calentarse con el gas de una bombona convencional. Estas máquinas son muy apreciadas por los coleccionistas, ya que tienen un aspecto muy atractivo y "retro".

Semiautomática: Este tipo de máquinas de café funcionan presionando un interruptor que acciona la bomba del agua. Transcurridos los 25 segundos, el operador debe volver a pulsar el botón para parar la cafetera. La mayoría de máquinas de café domésticas o semi-industriales son de este tipo.

Automática: A diferencia de las anteriores, estos equipos controlan por sí solos el tiempo y nivel de agua, de manera que para preparar un café sólo se debe pulsar el botón una única vez, limitando el trabajo del barista a cargar el porta y accionar el botón de marcha.

Vending: dentro de las máquinas expendedoras, estas máquinas de café gozan de gran popularidad. Se pueden encontrar en entornos públicos y en oficinas. Su función de las máquinas de café es suministrar un vaso de bebida caliente con su cucharilla y dosis de azúcar a cambio de un precio estipulado.

La máquina cuenta con un monedero en el que se insertan las monedas de unos valores establecidos. Su idoneidad se reconoce por medio de inducción electromagnética y la orden de validación de moneda se transmite a una unidad central que también controla los principales parámetros de la máquina: temperaturas, dosis de producto, etc.

En estas máquinas el cliente sólo debe seleccionar la preparación deseada e introducir el dinero en la máquina, que se ocupa del resto. En primer lugar libera el vaso y seguidamente dosifica el café en grano que pasa a un molinillo para su trituration. El café molido se envía al grupo de café, que se comprime mediante un sistema de biela-manivela. Cuando el agua de la caldera adquiere la temperatura adecuada, se adiciona al café y la mezcla resultante se vierte sobre el vaso. Por último, un dosificador deja caer la cucharilla de plástico en el vaso y el poso de café se desecha depositándose en un contenedor y el sistema vuelve a su posición inicial.



Para obtener café con leche, se añade al café leche en polvo diluida en agua a alta temperatura. La leche se dosifica por un tornillo sin fin y el mismo sistema es útil para otras bebidas solubles como el chocolate.

En el ámbito doméstico, las novedades son muchas e incluso más importantes, como es lógico en un segmento que está en pleno desarrollo. Los modelos profesionales se han adaptado para su uso en el hogar. Su medida es más pequeña, pero sus prestaciones las mismas. Muchas incorporan en su estructura molinos e incluso calentatazas, en el marco de unas piezas de diseño altamente atractivo.

Y es que la tecnología de vanguardia, las prestaciones excepcionales y los materiales de calidad se han convertido, junto al diseño, en el caballo de batalla de los fabricantes de máquinas y molinillos de café.

Susanna Cuadras

Agradecimientos: VFA Expres; Frigicoll

