



Molinos de café

El uso de la cafetera sería imposible si el grano de café no pasara primero por un molino, donde molturarlo y dejarlo a punto para ser infusionado. La diferencia básica entre los molinos de café radica en el tipo de fresas que utilizan y también los automatismos o no, que incorpore el equipo.

En el mercado profesional de molinos existen dos tipos básicos de muelas o fresas: las planas y las cónicas. En ambos casos, son elementos mecanizados con precisión, fabricados con materiales endurecidos, predominando el acero, la aleación cromoniquel y las cerámicas, y que basan su principio de funcionamiento en el corte, compresión y abrasión.

Las fresas planas son discos dentados y posicionados de forma contrapuesta. La fresa inferior está fija al eje del motor que gira a velocidades comprendidas entre las 900 y las 1.400 r.p.m. Cuando la molturación se lleva a cabo, estas velocidades, significativamente altas, producen el calentamiento tanto de las fresas como del café que se está moliendo, con lo que a menudo el aroma del grano queda reducido. En este sentido, en estos últimos años, la mayoría de los esfuerzos de los fabricantes de molinos se han encaminado a la búsqueda de soluciones que optimicen la molienda de cada dosis de grano, una de las fases más delicadas e importantes en la preparación de un café espresso de calidad y ya son muchas marcas las que han presentado al mercado nuevos modelos dotados de potentes motores capaces de moler a bajas revoluciones, evitando así recalentar el café y asegurar, por tanto, que no se altere ni el aroma ni el sabor. Las fresas planas tienen una vida de 400-600 kg. de café molido, aunque el uso de cafés torrefactos puede disminuir su duración debido a la acción abrasiva del azúcar que cubre este tipo de granos.



La otra opción que nos presenta el mercado, en cuanto a tipos de molinillos, son los dotados con fresas cónicas, muy diferentes de las planas y distintas entre sí. Así, la fresa montada sobre el eje del motor es de forma troncocónica y se introduce en la otra, cilíndrica en su parte exterior y de diseño también troncocónica en su interior para acoger a la primera. Esta segunda fresa permanece fija durante la operación de moliendo. Los motores de estos equipos suelen girar a 400 o 500 r.p.m., con lo que se reduce el peligro de recalentamiento del café y de las muelas: ello permite moler una mayor cantidad de café sin interrumpir la operación. Estas muelas pueden moler hasta 1.200 kg. de café antes de ser substituidas. El precio de estos molinos es más elevado que en el caso de los dotados con fresas planas.



Otras novedades destacables en la gama de molinillos de café para hostelería, independientemente de las fresas utilizadas para la molturación, son, por ejemplo, que incorporan un display digital en el cuerpo del equipo lo que permiten desde allí programar la cantidad de café, las dosis sencillas y las dobles. Además, este display permite controlar el número de cafés (dosis) que se dispensan. Algunos de estos modelos también contemplan la opción de configuración electrónica de la molienda en función del tipo de café que se está utilizando, y según las preferencias del establecimiento, ofrecen la posibilidad de trabajar, además de con la tolva habilitada para ello, con envase de polietileno o con envase metálico.

Otra novedad pensada especialmente para locales con mucha rotación de cafés o establecimientos especializados, son los molinos electrónicos dobles. Se trata de equipos muy prácticos y sencillos de utilizar, dotados con dos tolvas y dos motores. Este equipamiento asegura una mayor agilidad en el trabajo en los momentos de alta concentración de clientes, a la vez que permiten trabajar con dos tipos diferentes de café en un sólo aparato. El proceso de ajuste de la molienda es independiente para cada uno de los grupos dosificadores y basta con acercar el porta de la cafetera al molino para obtener de forma automática la dosis de café sencilla o doble, deseada.

