



Bebidas Calientes Coffee Tree

5 | LEARNING CENTER

MOLINO

Calibración

Cafetera Semiautomática Cimbali

Molino: Prueba de Calibración

Importante: La cafetera debe encenderse 20 minutos antes de realizarse esta prueba.

1. Coloca la base del molino y el tapete de goma frente al mismo.



2. Toma una bolsa de café en grano y vierte en la tolva hasta la mitad.



3. Abre la palanca dosificadora de café.



4. Acciona el interruptor de molido de café y deja trabajar el molino por 10 segundos.



5. Apaga el interruptor del molino y cierra la palanca dosificadora de café.

Nota: Es importante apagar el interruptor en cuanto termine el molido, de otra forma se quemará el motor del molino.

Cafetera Semiautomática Cimbali

Molino: Prueba de Calibración

Importante: La bolsa de granos de café debe guardarse para ser usada en la inhabilitación.

*La tolva sólo deberá retirarse del molino para lavarse una vez a la semana durante la inhabilitación.



6. Coloca el portafiltro doble en la horquilla de soporte del molino y jala la palanca dosificadora hasta que quede copeteado.



7. Retira el exceso de café del portafiltro, pasando un dedo sobre la superficie del mismo.



8. Coloca el compactador dinamométrico sobre el porta filtro, presiona el compactador desde arriba hasta abajo hasta lograr hacer contacto de la parte superior del compactador con la base del portafiltro.



*Si al voltear totalmente el porfa filtro el café no se cae, su compactación fue correcta



Cafetera Semiautomática Cimbali

Molino: Prueba de Calibración

9. Purga el grupo de la cafetera, oprimiendo el botón stop.



10. Coloca el portafiltro en uno de los grupos de la cafetera girándolo hacia la derecha hasta que quede asegurado.



11. Coloca debajo del portafiltro una cremera de 5 oz y oprime el botón para espresso doble.



12. Retira el porta filtro del grupo, tira el bagazo en el contenedor destinado para eso y enjuaga el portafiltro.



13. Asegúrate de que la extracción cumpla con las siguientes características:

- **Tiempo:** entre 20 y 25 segundos
- **Forma:** cola de rata, ni a chorros ni cuenta gotas
- **Color:** avellana
- **Cantidad:** 1 oz. para el sencillo y 1.5 oz. para el doble.
- **Cuerpo o consistencia:** similar a gelatina líquida (de 3mm a 5mm de espesor)



Importante: Si la extracción cumple con las características anteriores, moler más café de acuerdo a la afluencia esperada. En caso contrario calibrar el molino.

Cafetera Semiautomática Cimbali

Molino: Calibración

1. Una vez que se encuentre apagado el molino, retirar la cubierta frontal.



3. Si el tiempo de extracción fue menos de 20 s, girar un poco el disco a la derecha usando el tornillo plateado a un costado del molino. Si el tiempo fue de más de 25 s, girarlo a la izquierda.



5. Colocar nuevamente la cubierta y repetir la prueba de calibración del molino hasta obtener las características deseadas.



2. Quitar el seguro del disco de regulación, girando el tornillo negro frontal.



4. Volver a colocar el seguro del disco de regulación usando el tornillo frontal.



*Si en tu Conjunto tienes un molino Cimbali, entonces invierte el sentido de los giros para la calibración. (Imagen ilustrativa)





Gracias Coffee Tree

5 | LEARNING CENTER