



Inhalt

Home
Nachrichten
Fleisch & ...
Backwaren & ...
Gastronomie

Über uns/Werbung
Archiv/Suche
Impressum

22.4.2007

**Bewährte
Glacebeilagen
von HUG**



- Anzeige -

Alles aus einer Hand
von Pitec Bäckerei- und Gastrotechnik
in Oberriet SG

Tipp der Woche:
Dressieren und Dosieren im Sekundentakt
Informationen: [Fülltechnik mit dem Unifiller](#)
Direkt zur Pitec-Website: www.pitec.ch



Beiträge im Archiv

10.6.2006 - Rubrik: Gastronomie

Druckansicht

Kaffee-Halb- und Vollautomaten

Kaffeemaschinen stehen oft an der Front und sind daher nicht nur zweckdienliche Geräte sondern auch Prunkstücke, Show-Elemente und ein Blickfang für die Gäste. Ob der Barista mit Mühle und Siebträger am Halbautomaten operiert oder an der Schaumdüse eines Vollautomaten – die Kunst beim Brühen oder der Cappuccino-Milk Art ist Berufsstolz und ein Publikumsmagnet. Dass Kaffeemaschinen Design und Hightech unter einen Hut bringen, war sowohl an der «World of Coffee» im Mai wie auch an der IGEHO im letzten November zu sehen. Fotoreportage einiger Beispiele.

- Anzeige: -



Suchen Sie einen Schweizer Blauschimmel- oder Trüffelkäse? Eine Rarität, Innovation oder schlicht den besten Emmentaler?

Konsultieren Sie die [Gesamtliste der prämierten Käse der Swiss Cheese Awards 2006](#)



HUG-Fächer und -
Hüppen sind knuspriger
(Publireportage)
[anzeigen...](#)

Partner/Sponsoren

Cash+Carry Angehrn:
Frische für Profis an
acht Standorten in der
Deutschschweiz.
Direkt zur CCA-
Website:
www.cca-angehrn.ch

* * *



Vassalli: Diese programmierbaren Dosatron-Halbautomaten von Cimbali aus Italien gehören zur Standardausrüstung aller Spettacolo-Cafés.



Ingo Rogalla Generalimport & Vertrieb Schweiz: Dalla Corte Halbautomat mit je einem separaten Boiler pro Brühgruppe, was mehrere Temperaturen nach Wahl erlaubt. Kaffee-Experte Rogalla ist überzeugt: «Ein Profi merkt variierende Brühtemperaturen von nur 1 Grad am Getränk».

Weltneu von Dalla Corte ist die Frischmahl-Mühle «grind on demand», deren Mahlfeinheit von der Kaffeemaschine gesteuert wird, damit die Auslaufzeit konstant bleibt. Bild: Firmeninhaber und Konstrukteur Paolo Dalle Corte an der «World of Coffee WOC» in Bern.



* * * * *

- Anzeigen -

Pistor Aktuell



Regionale
Wertschöpfung
und Marketing mit dem
Trägerverein
Culinarium:
Gütesiegel für
Ostschweizer
Regionalprodukte

[Informationen](#)

Direkt zur Culinarium-
Website:
www.culinarium.com

* * *

Empfohlene Links:

Schweizer Verband
von Bio-Handel und
Verarbeitung
mit aktuellen
News vom Biomarkt
www.bionetz.ch

Zertifizierungen:
www.procert.ch

Fachschule für
Bäckerei,
Konditorei, Confiserie:
www.richemont.cc

Fachschule für
Metzgerei:
www.abzspiez.ch



HGZ baut nicht nur «rex-royal»-Vollautomaten sondern importiert von Italien auch diese Elektra mit guten Chancen, einen Schönheitswettbewerb zu gewinnen. Sie besitzt drei Kolben und ihre Technik ist modernster Art. Ideal für Cafés mit grossem Buffet.

Das ausladende Nostalgie-Design der Elektra macht gut und gern die Hälfte des Preises von rund 20'000 Franken aus. In der Schweiz sind dreissig bis fünfzig solcher Prunkstücke in Betrieb und jedes wirkt als Publikumsmagnet.



Vendomat: Legend E 61, das schönste Ross im Stall der italienischen Firma Faema. Nicht nur ein Nostalgiedesign sondern auch moderne Halbautomaten-Technik: stufenlose Kaffeeausgabe, automatischer Kesselwasser-Niveauregler, elektronische Wasser- und Kaffee-Dosierung.

**Der neue Prospekt für
Weihnachten und
Silvester-Neujahr
2007 ist da!**

Exemplare können hier
heruntergeladen werden!

[mehr ...](#)



Internationale Privat-
Fachschule für Koch-
Profis: European
Culinary Center DCT
in Vitznau LU
Deutsch: [http://
german.dct.ch](http://german.dct.ch)
English: [www.culinary.
ch](http://www.culinary.ch)



Ego: Die digitale «Rancilio Classe 10» ist vollelektronisch und daher mit Kassensystemen verknüpfbar, reinigt sich automatisch, besitzt aber einen traditionellen Schäumerkopf für Dampf wahlweise mit oder ohne Luft (Milchschaum bzw heisse Milch).

Der Vollautomatenspezialist Ego ist seit zwei Monaten am italienischen Halbautomaten-Hersteller Rancilio beteiligt (früher: Brasilia).



Kaffee-Profi Barbara Held am Vorzeigestück des Vollautomatenspezialisten Schaerer, der Celebration mit vier Mühlen, einem Milchtank von acht Liter und gekühlten Milchleitungen zwecks Hygiene und Schaumqualität.

Barbara Held wird Nachfolgerin von Ingo Rogalla als Leiterin des Coffee Competence Centers CCC, der hauseigenen Kaffeeschule von Schaerer in Moosseedorf BE (Siehe: [Kaffeekompetenz im Tageskurs](#)).



Thermoplan: Die neue «Tiger» ist ein Vollautomat-Zwitter: sie brüht Kaffee wahlweise aus Bohnen oder Portionen-Pods (Bild, von Amici) und erlaubt vollautomatischen Bezug von Milchspezialitäten.

Thermoplan in Weggis ist Kaffeemaschinen-Hauptlieferant von Starbucks weltweit und macht rund sechzig Prozent des Umsatzes mit der weltweit grössten Coffeeshop-Kette.



Cafina: Der im Herbst letzten Jahres neu lancierte Vollautomat Alpha ist bei den Kunden stark nachgefragt: Das Design und die modulare Bauweise findet Anklang. Weitere Vorteile: Einfach zu reinigendes, HACCP-taugliches Milchsystem und automatischer Bezug von Milchspezialitäten.



Jura dringt vom Haushalt-Segment in den Officebereich vor: Die vor sechs Monaten lancierte X9 Chrom besitzt zwei Mühlen, eine Cappuccino-Automatik und einen Tassenwärmer. Kapazität: hundert Tassen pro Tag.



Ditting ist spezialisiert auf Kaffeemühlen für den Supermarkt und beliefert nun via Zwischenhändler auch die Gastronomie. Links Mühle, rechts das Anpressgerät mit konstant 22 kg Druck (Temper).



Brita: Neu sind Ansteckfilter für den Wassertank bei professionellen und Haushalt-Kaffeemaschinen – Entkalken erübrigt sich. Eine Kartusche reicht für 150 Liter bei zehn Grad Wasserhärte.

Neu vom Filterspezialisten Brita ist auch die Telemetrie, eine Fernüberwachung der Filter-Restkapazität übers Internet. Siehe dazu: [Fernüberwachte Wasserfilter](#)

Copyright Codex flores, Huobstr. 15, CH-8808 Pfäffikon (SZ)