

V našom webshope si môžete zakúpiť širokú paletu kávovarov: pákových, automatických, domácich, kancelárskych, profesionálnych, moka-kávovarov známych svetových značiek: ako SAECO, JURA, GAGGIA, DeLONGHI, NUOVA SIMONELLI a pod.

Všetky modely, či už pákové alebo automatické, sú vybavené 15-barovým čerpadlom, ktoré samozrejme vytvára správny tlak vody, vývodom na horúcu vodu alebo paru, zásobníkom na vodu. Veľmi dôležitou časťou týchto prístrojov je optimálna tlaková páka, vďaka ktorej u každého espressa docielime vysokú, hustú, zlatohnedú penu.

Pre prípravu obľúbeného kapučína stačí stlačiť tlačidlo pary na ovládacom paneli, vyčekať asi 20 sekúnd, až sa dohreje voda v bojleri nad 100° C, a vývodom na horúcu vodu - paru suchou parou napeniť mlieko. Pre tých, ktorí si doprajú väčší komfort pri príprave tohto nápoja, je možné ponúknuť ako doplnok kapučinátory, ktoré celú prípravu zjednodušia.

Keďže na výrobu dobrého espressa je veľmi dôležité mať aj správne mletú kávu a najlepšie čerstvo mletú kávu, je možné ponúknuť aj rad kombinovaných kávovarov.

Sú vybavené navyše integrovaným mlynčekom, dávkovačom mletej kávy a zásobníkom na zrnkovú kávu s možnosťou nastavovania hrubosti mletia.

Je dôležité vedieť, že aj tieto kávovary, i keď podstatne jednoduchšie, zaručia všetkým milovníkom dobrého espressa kvalitu, vôňu a silu nápoja.

Prvé automatické kávovary boli vyrobené v roku 1985 a zaznamenali ozajstný prevrat v príprave espressa.

Srdcom týchto prístrojov je centrálna jednotka, ktorá je tým najlepším riešením z hľadiska rýchlosti, jednoduchosti i z hľadiska hygieny prístroja.

Celý proces prípravy espressa sa začne stlačením príslušného tlačidla na ovládacom paneli. Tým sa zapne mlynček, ktorý namelie nastavené množstvo kávy. Čerstvo namletá káva sa pomocou dávkovacieho zariadenia vysype do priestoru pre kávovú kapsulu. Piestik centrálnej jednotky kávu zlisuje a program dá impulz 15-barovému vibračnému čerpadlu, ktoré pretlačí cez kávovú kapsulu vodu s teplotou 83° - 85°C (teraz už tlakom 9 barov) a pripraví príslušné množstvo kávy do šálky. A práve to je tá správna technológia, ktorá zaručí dokonalú prípravu espressa. V prípade, že na stlačení kávy pôsobí vyšší tlak, káva dostáva akoby „prepálenú“ chuť a opačne - pri nízkom tlaku nie je možné doceliť správne espresso, ale kávu bez peny, ochudobnenú o arómu a silu.

Vylúhovaná kávová kapsula je automaticky odstránená do zásobníka na použitú kávu.

V škále automatických kávovarov je možné nájsť prístroje jednoduché - s mechanickým nastavovaním, prístroje vyššieho radu - kompletne riadené elektronikou, s displejom, jednoduchým či dvojitým ohrevom, až po prístroje s najnovšími technológiami, ako napríklad SBS systémom a dotykovým displejom.

Pri profesionálnych kávovaroch už ide o kombináciu rôznych modulov, ako ohrievača na šálky so zabudovanou výhrevnou špirálou, zásobníka na kávu, správnej elektroniky, ktorá umožňuje výber z viacerých možných jazykovi; je možné naprogramovať čas zapnutia a vypnutia prístroja, možnosť programovania každého nápoja. Potom sú to rôzne funkcie ako funkcia predmletia, funkcia predparenia kávy, zásobník na mletú bezkofeínovú kávu, mix water, doplnenie horúcej vody do kávy (americká káva), odkvapkávacia mriežka pod výtokom na kávu, vyberateľný zásobník na odpad kávových kapsúl s kapacitou na niekoľko desiatok kapsúl.