GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

SERHS Equipments ofrece distintos modelos de cafetera profesional

Actualidad Empresarial | 13/05/2022 | 00:00

La buena composición y exquisito sabor del café no solo dependen del grano, también influye el agua y la máquina con la que se prepare. El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo, ideal para encuentros sociales o para acompañar algunos alimentos.

En este sentido, los amantes del café y los comercios dedicados a esta bebida deben contar con una cafetera profesional que asegure los mejores resultados. En empresas como SERHS Equipments, se puede ubicar una amplia variedad de estos electrodomésticos.

El funcionamiento de una cafetera profesional

Una cafetera profesional es indispensable en establecimientos como bares, hoteles, restaurantes y negocios similares. La diferencia de estas máquinas con las cafeteras normales es que son automáticas y semiautomáticas, esto les permite contener todos los ingredientes necesarios, a la temperatura ideal, para que el camarero prepare una gran variedad de cafés.

En cuanto a su uso, por lo general, estas cafeteras cuentan con una bomba que genera presión para que el agua potable entre en contacto con el café. Asimismo, la máquina puede regular automáticamente la temperatura o tener controles para modificarla de forma manual. El calor producido se destina no solo a la elaboración del café, sino también para preparar la leche evaporada. El café y el agua entran en contacto en una pieza conocida como cabeza de grupo, después, atraviesan el filtro y el líquido cae directamente en la taza.

Gracias a la automatización, se puede preparar la bebida en menor tiempo y, además, asegurar la misma calidad en cada taza, ya que la máquina brinda porciones exactas en todos los servicios.

Tipos de cafeteras profesionales para hostelería

Los electrodomésticos varían acorde a la cantidad de tazas y el acabado que se desee en el café. De todos los tipos que existen, las cafeteras express son las más comunes. Se trata de una cafetera eléctrica que elabora el café en poco tiempo y es mayormente usada para preparar el café espresso.

Por su parte, la cafetera italiana utiliza la presurización del agua y el vapor para preparar el café. Otras son de cápsula y utilizan pequeñas cajas hechas de aluminio o plástico que contienen café. Por último, los ejemplares automáticos pueden iniciar el proceso de elaboración moliendo los granos desde cero hasta crear la bebida final.

La empresa SERHS Equipments promociona cafeteras profesionales que se adaptan a las exigencias de los diferentes negocios. Cuenta con modelos grandes de mayor capacidad y opciones para preparar diferentes bebidas. Además, algunos modelos poseen molinillo incorporado o son tipo bar industrial.

Para garantizar su sello de calidad y confianza, la compañía comercializa cafeteras elaboradas con materiales duraderos como el acero inoxidable. Asimismo, los productos son de marcas reconocidas y calificadas de forma positiva, tal es el caso de Gaggia y Futurmat.

El empleo de una máquina profesional puede mejorar el servicio al usuario de forma inmediata, así como reducir el tiempo que requiere cada tarea. Estas razones motivan a los comercios a adquirir cafeteras de gran escala.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/174300-serhs-equipments-ofrece-distintos-modelos-de-cafetera-profesional.htm