



Сегодня
рубрику ведёт
Алексей Сергеев:

ведущий специалист
по контролю качества
и продаже кофе сети
кофеен «Кофе Хауз»

В рубрике TEST BREW мы предлагаем Вашему вниманию материалы, посвященные профессиональному тестированию современных кофе-машин для бариста



Q10



LA CIBALI



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип кофемашины	суперавтомат
Рекомендуемая производительность в день	100 чашек в день
Производительность эспрессо, в час (50 мл)	200
Производительность капучино, в час (150 мл)	140
Производительность кипятка (литров в час)	18 (порциями по 250 мл)
Количество программируемых напитков	8 или 2x7
Количество кофемолок	1
Количество бункеров для зернового кофе	1
Общая емкость бункеров для зернового кофе	0,6
Количество бункеров для растворимых ингредиентов ¹	
Емкость бункера для растворимых ингредиентов	1
Количество бойлеров	1+1
Объем кофейного бойлера	0,9 литра
Объем парового бойлера	1,1 литра
Тип кофейного бойлера	Smart Boiler
Тип парового бойлера	Smart Boiler
Жидкокристаллический дисплей	есть
Контроль продаж	есть
Автоматический капучинатор	есть
Электронная дозировка молотого кофе	есть
Электронная дозировка кофенапитков	есть
Часы	есть
Электронная самодиагностика	есть

Контроль функций	есть
Бункер для кофейных отходов	есть
Кран подачи кипятка	есть
Автоматическая мойка кофейного тракта	есть
Автоматическая мойка молочной линии	есть
Программируемые дозы кипятка	2
Гарантия	12 месяцев
Стоимость базовой модели	€ 6.780,00

ГАБАРИТЫ, ПАРАМЕТРЫ

Ширина, мм	350
Глубина, мм	630
Высота, мм	670
Вес, кг	48,5
Мощность, Вт	2300
Питание, вольт	220-240V- 50/60 Hz
Водопроводный / сливной шланг, м	1,3 метра

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Дополнительная кофемолка	Ъ 480
Дополнительная емкость для растворимых	Ъ 130
Модуль охлаждения молока (4 л) + Подогрев посуды	Ъ 1860
Устройство сброса отходов во внешний контейнер	Ъ 165
Считыватель смарт-карт	Ъ 330



Q10!

Сегодня можно найти много предложений по машинам для варки кофе, предназначенным для заведений со средним или высоким потреблением. Есть из чего выбрать даже привередливому искателю. В разных исполнениях, размерах производительности и так далее...

Но какую кофемашину устанавливать в заведении, у которого в меню кофе присутствует, но его доля в продажах невелика? Или в офисе, обитателям которого хочется пить хороший кофе, но бытовая кофеварка выглядит в нем недостаточно солидно, а профессиональные машины требуют больших затрат на содержание и займут больше места при том, что работать они будут лишь на 10 % своих возможностей?

Наконец-то, появилась машина, которая способна заполнить описанный выше сегмент рынка, который пока еще не очень освоен другими производителями – «профессиональных малышей» найти нелегко!

ИТАК, ПОСМОТРИМ НА НОВЫЙ Q10 ОТ SIMBA!

Решение действительно отличное для точек с малым потреблением кофе. Никогда не понимал людей, которые для продажи 30 чашек в день ставят себе в заведение классическую машину, пусть даже небольших размеров на 1-2 группы. За ней нужен соответствующий уход, и готовить кофе на такой машине нужно уметь. Для заведений с малым потреблением кофе и, тем более, для офисов суперавтомат идеален. Но вот беда, суперавтоматы стоят дороже, да и в обслуживании обходятся не дешевле. И это при том, что работать в полную силу они не смогут по определению, так как рассчитаны на средние и большие продажи кофе. Ясно, что переплачивать за неиспользуемое оборудование никто не хочет.

Возникает дилемма. Можно поставить бытовую или домашнюю машинку и периодически менять ее при поломке, так как эта машинка как раз и будет работать в полную силу. Но такие аппараты обычно выглядят скромно, их возможности в приготовлении кофе не так высоки, да и ресурс, по меркам малого бара или среднего офиса, скромны. Другой вариант решения - приобрести большой суперавтомат и любоваться, как он занимает половину бара и...иногда используется.

С появлением Q10 на рынке открывается возможность решить любые дилеммы. Больше не нужно искать компромиссы - перед нами аппарат, который хорошо варит кофе, прост в использовании, компактен, многофункционален и рассчитан на малую производительность.

ЭКСТЕРЬЕР

Несмотря на свои более скромные, чем у стандартных суперавтоматических машин размеры, аппарат выглядит весьма внушительно, не оставляя и тени сомнения в серьезности его возможностей.

Регулируемая высота группы раздачи позволяет готовить и наливать кофе, как в любимую огромную кружку, так и в чашки для эспрессо. Оригинально и приятно выглядит подсветка, которую можно подобрать под интерьер заведения или офиса. Внешне машина похожа на машину S39, о которой мы уже рассказывали в одном из предыдущих обзоров¹, но места она займет меньше, производительность будет соответствовать небольшим и скромным потребностям заведения, а денег на саму машину и на дальнейшее обслуживание вы потратите меньше. Материалы и исполнение Q10 выглядят отлично, она удачно впишется и станет украшением интерьера вашего офиса или небольшого бара, превратившись в его интересное дополнение. Но красота – это далеко не единственный плюс этой машины: её начинка соответствует внешнему облику.

Внешний вид аппарата имеет два варианта исполнения - с сенсорным дисплеем и с простыми кнопками, дополненными информационным листом, предлагающим описание функций кнопок. Принципиальных различий в машинах нет, по функционалу они одинаковы. Сенсорный дисплей, как всегда, адаптивнее и удобнее в использовании, чем маленький монохромный, да и машина смотрится богаче.

¹ См. K&C №2 2011, Test Brev: S39 Baresistem Touch CP10, стр. 46 – 49.

ГРУППА ВАРКИ

Эта часть похожа на блок, которым снабжена бытовая машина. Однако сходство это лишь внешнее. Такая конструкция позволяет экономить на общей стоимости машины, но высокое качество исполнение блока позволяет использовать его в течение 200 000 циклов без обслуживания, после полной выработки ресурса блок просто заменяется. При таком решении экономятся средства (не требуется ежемесячное обслуживание) машины, так как сервис в этом случае понадобится раз в год, и стоить он будет около 100\$.

В группу варки входит только блок, в котором происходит формирование таблетки и ее проварка. Система теплообмена – отдельное устройство – имеет более скромные размеры, соответствующие производительности данной машины.

В модификации машины, предусматривающей подачу кипятка из общего узла раздачи, можно, согласно рецептуре кофейных напитков можно добавлять чистую воду. Таким образом можно готовить более нежный и более правильный американо, где эспрессо будет разбавляться чистой горячей водой, не проходящей через кофе, и кофе не будет переэкстрагированным.

Группа варки работает хорошо, настроек хватает для подбора параметров под ваш вкус, и кофе вываривается прекрасно. А внешняя схожесть её с группами, которые имеются у более простых машин для дома, остается всего-навсего внешним признаком, придающим конструкции монолитность и компактность.

ТЕПЛООБМЕН

В машине установлены два бойлера: один для пара, второй – для варки кофе (получения горячей воды и кофе). В бойлерах применена уже знакомая нам по предыдущим обзорам технология Smart Бойлер, которая позволяет стабильно удерживать температуру воды в бойлере.

Группа варки вся состоит из пластика, на прогрев которого уйдет большая часть температуры кипятка. Поэтому после каждого значительного простоя для компенсации этой потери первая чашка кофе готовится при повышенной температуре.

КОФЕМОЛКИ

В Q10 может быть установлено от 1 до 3 кофемолок или емкость-дозатор 2+1 для какао и прочих сыпучих растворимых продуктов. Это хорошо дополняет функционал подобной машины. Емкость для сыпучих продуктов может быть одинарной или двойной.

В простейшей комплектации может быть только одна кофемолка. Каждую из кофемолок можно регулировать по степени помола. Настройка эта возможна только механическим путем, доступ к этой функции скрыт внутри корпуса, который, впро-



чем, открывается просто. Это сделано для того, чтобы ею не воспользовался тот, кто ею и не должен пользоваться.

МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

Машина состоит из нескольких модулей, который при сервисе можно в считанные секунды заменить на исправные. Все разбирается с фронтальной стороны машины, что удобно для сервиса. А снятые увезли на починку или диагностику при этом машина сразу же заработает после сборки и вам не придется ждать несколько часов, пока техник разберется, в чем причина поломки или долго ждать сменную деталь на вашу машину.

Помимо внутреннего модульного строения машину можно дополнить рядом аксессуаров. Отдельно можно поставить

холодильник для молока \ мармит для подогрева чашек. Мармит вместительный и удобный, а установка возможна с боку, а если место не позволяет этот модуль можно расположить под машиной в шкафу. Он удобен, функционален, мобилен, не так дорого стоит, как аналоги.

ПЛАТЕЖНЫЙ ТЕРМИНАЛ

Хотите в офисе или в холле отеля поставить машину, но не можете себе позволить бесплатно поить кофе сотрудников или гостей? – Можно установить платежный модуль, который будет выдавать кофе только при использовании специальной карты, на которую начислены определенные количества использований, так вы можете окупить машинку или просто лимитировать потребление кофе на человека.

КНОПКА СТОП!!!

На одну из кнопок можно вывести функцию стоп, которая полностью остановит процесс варки на любом цикле, дальше машина продолжит нормальную работу. Кнопка очень нужна и есть она далеко не во всех автоматах, хотя бывает острая необходимость в ее наличии, особенно, если на аппарате будет работать неопытный сотрудник заведения или просто сотрудники офиса.

МОЛОЧНАЯ ГРУППА

В одной из комплектаций бывает стандартная форсунка, но в данной машине лучше взять модель с автокапучинатором. Автокапучинатор усовершенствован, молочная помпа находится теперь внутри машины, близко к узлу раздачи, что облегчает сервис и всевозможные манипуляции. Использование молочной группы в сочетании с кофейной позволяет готовить различные напитки, так как возможно изменение соотношения молока и пены. Есть также возможность выставлять температуру и последовательность заливания кофе \ молока и холодного молока – если в этом возникнет необходимость.

Молочная группа промывается шампунем и ополаскивается водой в автоматическом режиме. Нет необходимости ничего разбирать и мыть по отдельности. Конечно, если промывка группы происходит регулярно, справиться с циклом мойки сможет практически любой человек – благодаря пошаговым инструкциям, которые будут высвечиваться на экране.

НАСТРОЙКИ МАШИНЫ

Все настройки производятся с дополнительной боковой панели управления. Причем, более глобальные и глубокие – с сервисным доступом. Простую же подстройку по вкусу, то есть, лимитированное изменение параметров в небольших преде-



лах, можно осуществлять с использованием новой кнопки – «Кофейное зерно», которая расположена на дополнительной панели (в кнопочной версии) и на сенсорной панели, соответственно (в версиях, где она предусмотрена).

СБОР ОТРАБОТАННОГО КОФЕ

Таблетки могут собираться в контейнер внутри машины, периодически его необходимо освобождать от содержимого – машина будет напоминать об этом. Но если вы не хотите часто проводить эту процедуру, то можно осуществить сброс таблеток отработанного кофе через технологическое отверстие в столе, предварительно поставив под стол соответствующую емкость, например, ведро.

² См. К&Ч №2 2011, К&Ч №3 2011.