

KOFFIE'S WILMOTTE

Bij **Koffiebranderij Wilmotte** snappen we het. Koffie is meer dan een boost om de ochtend te starten. Op het werk is het meer dan een snel pauzemoment. En op restaurant is het niet zomaar de afsluiter van een maaltijd. Voor jou is koffie geen routine. Het is een moment van puur genot. Al drie generaties lang is ons doel heel simpel: dat genot bijzonder maken. Kom te weten hoe wij dit dag na dag, tas per tas aanpakken.

MAAK KENNIS MET... HALFAUTOMATISCHE TOESTELLEN

Wil je totale controle hebben over alle parameters tijdens het extractieproces?
Dan zijn halfautomatische toestellen voor jou een logische keuze.



Interesse?
Wij komen graag eens op de koffie!
Bel ons op 0477 60 30 99 of mail naar
info@koffieswilmotte.be

Kies je voor een halfautomatische espressomachine? Stel jezelf dan volgende vragen:

Het aantal groepen?

Kies je voor twee, drie of vier groepen?
Kies je voor een groot of een kleine espressomachine?
Hou hierbij vooral rekening met hoeveel tasjes je dagelijks moet maken.

Hoeveel boilers moet jouw toestel hebben?

Kies je voor een basis boilerconfiguratie met 1 boiler?
Of wil je 2 boilers voor een stabielere en makkelijker instelbare temperatuur voor jouw espressoshots? De keuze zal vooral afhangen hoe constant je jouw espressoshots wil.

Hoe bepaal ik de juiste koffiemolen?

Denk vooral na hoeveel tasjes je dagelijks wil zetten en kies de koffiemolen volgens je verwachte omzet. Wil je echter extra focus leggen op jouw espressoshots en jouw latte's en cappuccino's? Dan kan een extra molen een oplossing bieden.

Nog meer controle? Neem een deepdive in de koffietas!

In hoeverre wil jij, Espresso Geek, controle hebben over de smaak van jouw espresso? Alle controle? Dan is het zeker interessant om je eens te buigen over volgende systemen en settings:

Een multiboilersysteem

Wat? Toestellen met afzonderlijke boilers per groep.
Waarvoor te gebruiken: Hiermee kan je de temperatuur per groep afzonderlijk instellen. Handig als je bijvoorbeeld wilt werken met verschillende koffieblends.

Pressure- en flow profiling

Wat? Regelbare druk tijdens het extractieproces.
Waarvoor te gebruiken: Door de druk tijdens het extractieproces te wijzigen kunnen bepaalde smaakelementen worden geaccentueerd.

Temperature profiling

Wat? Regelbare temperatuur tijdens het extractieproces.
Waarvoor te gebruiken: Ook de watertemperatuur kan tijdens het extractieproces worden verhoogd of verlaagd om bepaalde smaakelementen te accentueren.

Gravimetrische vulhoeveelheden

Wat? De tassen worden gevuld op basis van gewicht in de plaats van volume.
Waarvoor te gebruiken: Op deze manier is het makkelijker om bepaalde espressoratio's nauwkeurig te behalen.

Opties van de koffiemolen:

Denk aan malen volgens gewicht, ventilatiesystemen, rotatiesnelheid van de maalschijven, enz. ...

