

JU MJEŠOVITA ELEKTROTEHNIČKA Školska god:

I DRVOPRERAĐIVAČKA 2008/2009

SREDNJA ŠKOLA

BIHAĆ

MATURSKI RAD

Predmet: ELEKTRIČNI UREĐAJI

Tema: Električni mlin za kafu

Burzić Edin Zlatan Memagić

Bihać, 2009.god

Sadržaj

1. UVOD.....	3
1.1. Podjela mlinova.....	4
1.2. Mlin upotrebljiv u domaćinstvu.....	4
2. Profesionalni, veliki mlin za kafu.....	6
2.1. Električni mlinovi koji se koriste u pržionicama kafe.....	8
2.2. Uputa u korištenju mlina za kafu.....	9
2.3. Oštrice mlina.....	9
3. Općenito o mlinovima.....	11
3.1. Brusno mljevenje.....	11
3.2. Mljevenje (sitnjenje).....	12
4. ZAKLJUČAK.....	13
5. Literatura.....	14

1. UVOD

Svi smo primjetili da neke stvari s vremenom isčeznu iz upotrebe. Prijašnji način obrade pržene kafe postaje zamjenjiv sa novim načinom, tj. ručni mlinovi za mljevenje kafe su izbačeni iz upotrebe i sada se koriste većinom električni mlinovi za kafu, a sve to sa ciljem da se smanji vrijeme rada čovjeka i težnja ka automatizaciji.

Prvi električni mlin za kafu proizveden je već 1903. godine. Cilj je bio pojednostaviti svakodnevne poslove u kuhinji - racionalno i ekonomično. Mlin za kafu je bio HOBART izum.

HOBART je lider na tržištu u profesionalnoj opremi za pranje suđa te catering opremi za barove, restorane, kantine, pekarnice, mesnice, bolnice, brodove i aerodrome. Cilj lidera na tržištu je ponuditi korisnicima prvoklasnu opremu skrojenu prema njihovim potrebama.

1.1. Podjela mlinova

Vrste mlinova za kafu:

- poluautomatski
- automatski
- sa običnim noževima
- sa konusnim noževima.

U ovom maturskom radu spomenut ćemo najbitnije vrste električnih mlinova za kafu, a to su mlinovi upotrebljivi u domaćinstvu i mlinovi upotrebljivi u ugostiteljstvu.

1.2. Mlin upotrebljiv u domaćinstvu

Za primjer mlina uzet ćemo jedan mlin njemačke marke "BOSCH" koji se proizvodi preko 20 godina i koji predstavlja najprodavaniji mlin na svijetu. Kompaktan, izuzetno jednostavan za upotrebu, praktičan i dugotrajan. Drugim riječima, idealan i obavezan dio svake kuhinje. Namijenjen je za mljevenje kafe u zrnu. U jednoj turi sposoban je da samelje do 75 g kafe. Kafa se naspe u posudu, zatvori odgovarajućim poklopcem i pritiskom na dugme vrši mljevenje. Izuzetno otporan nož uz pomoć moćnog motora veoma

lako zrna kafe pretvara u finu mljevenu masu.

Ovi mlinovi su obično napravljeni tako da kroz providni poklopac možemo pratiti koliko je kafa sitno samljevena i birati trenutak kada ga je potrebno prekinuti. Sitno mljevenje je dobro za spremanje turske kafe, dok krupnije mljevenje više odgovara za filter kafu ili espresso.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com