

Funktion Saeco Brewing System - SBS

Ablauf (Abb.1,2) :

Über ein regelbares Auslaufventil (Abb. 2), das von einem frontseitig am Kaffeeauslauf angebrachten Drehknopf betätigt wird (Abb.2), wird die Durchflussgeschwindigkeit des Wassers durch die Brühgruppe (Abb.1) verlangsamt bzw. erhöht.

Dementsprechend verändert sich die Kontaktzeit des Wassers mit dem in der Brühgruppe befindlichen Kaffee (Extraktionszeit) und proportional dazu die Geschmacksintensität des Kaffees, bei konstanter Cremabildung.

Funktion (Abb.3,4) :

Bei geöffnetem Auslaufventil ist der Rückstau ins Cremaventil und damit der Druck auf die Membrane des Cremaventils minimal. Dementsprechend bleibt die Ventalnadel durch den Federdruck annähernd in Grundposition und der Durchfluss ist maximal (Abb. 3).

Wird das Auslaufventil in Richtung Minimal bewegt, so entsteht ein Rückstau, der in der Ventilkammer einen erhöhten Druck auf die Membrane ausübt. Die Membrane gibt dem Druck nach und die Ventalnadel verringert in weiterer Folge die Durchflussgeschwindigkeit (Abb. 4).

Abb.1

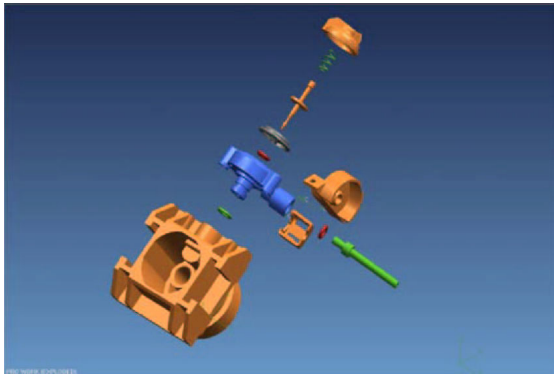


Abb.2

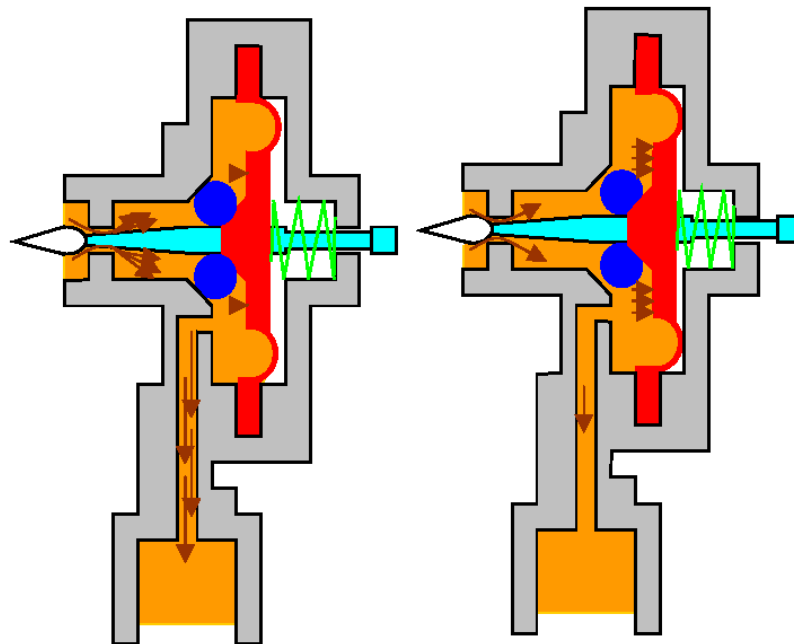
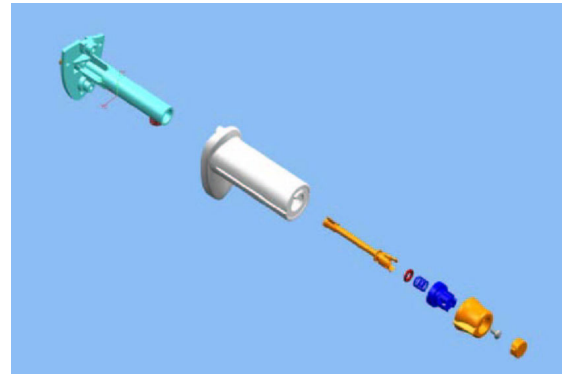
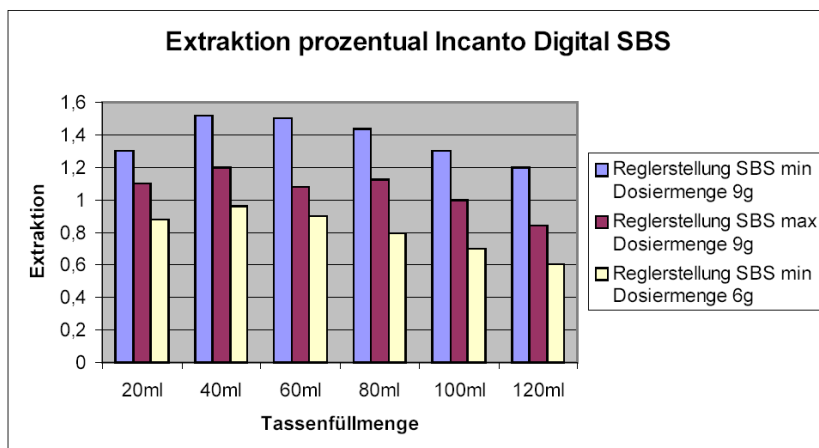
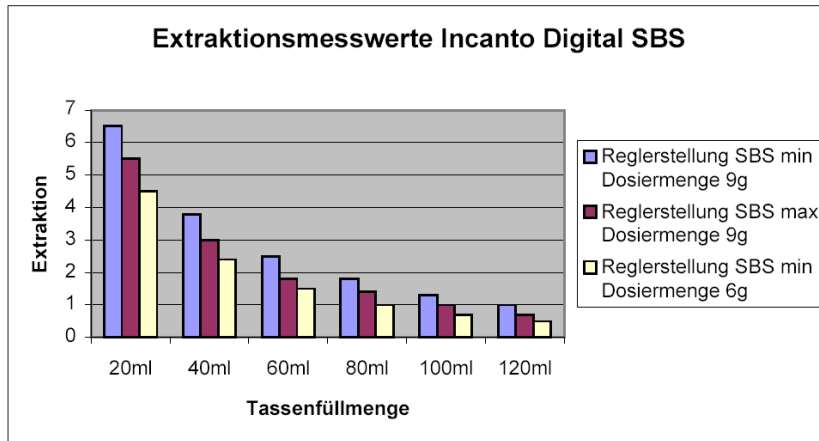


Abb. 3

Abb. 4

Extraktionswerte mit SBS

Die Gegenüberstellung der Messwerte (Dosiermenge 9g / SBS min; Dosiermenge 9g / SBS max und Dosiermenge 6g / SBS min) ergibt, dass die Änderung SBS min zu SBS max einer Dosiermengenänderung von 1,5g entspricht



Bemerkung: Die Vorbrühfunktion war bei den Messungen deaktiviert.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

In der Hoffnung, Ihnen geholfen zu haben, verbleiben wir

mit freundlichen Grüßen



Leitung Technische Hotline, Schulungen