



REGADERAS

Seleccione la regadera
adecuada para obtener el sabor
preciso en la extracción

FUDAMENTOS
DE SELECCIÓN

FACTORES A CONSIDERAR DEL CABEZAL DE ROCIADO (CONTINUACIÓN)



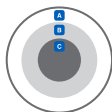
LIMPIEZA

Cualquier acumulación de sarro en la regadera, bloqueara el flujo de agua impactando la extracción al momento de la elaboración. Para obtener consistentemente un sabor extraordinario de té o café, es importante la limpieza periódica de la regadera. Retire y limpie la regadera utilizando la herramienta de limpieza (#38227 0000) asegurándose de que todos los orificios estén libres de sarro. La inspección visual puede ser engañosa ya que las capas de formación inicial de sarro son tan delgadas que permiten el paso de la luz pero bloquean el flujo del agua.



PORTA FILTRO Y SU BOQUILLA DE DESCARGA

El tipo de porta filtro dictara el diámetro y profundidad posible de la cama de café o té marcando con esto el tipo de regadera requerida. La boquilla de descarga del porta filtros también juega un rol importante en la selección de la regadera ya que esta determina la velocidad de salida de bebida terminada. Muy en particular, cuando se elabora café, la velocidad en la que la bebida sale del porta filtros, debe mantenerse muy similar a la velocidad con que la regadera dosifica el agua.

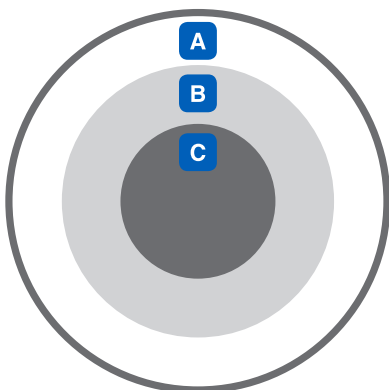


UNIFORMIDAD DE EXTRACCIÓN

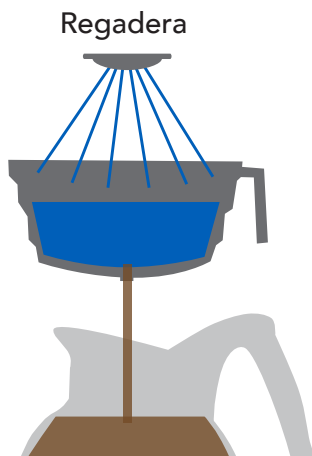
Se conoce como Extracción a la cantidad de café o té disueltos por el agua durante el proceso de elaboración. Idealmente la cama completa de café o té deberá tener una extracción uniforme cuando pasa por este proceso, sin tener área sobre extraídas o áreas con una pobre extracción. La regadera es el elemento crítico para lograr esta uniformidad ya que esta determina donde y como el agua tocara la cama de café o té.

PATRÓN DE HUMECTACIÓN

La regadera es el elemento crítico determinando donde y como el agua tocara la cama de café o té.



Saturación de café o té en el porta filtros



FACTORES A CONSIDERAR DEL CABEZAL DE ROCIADO



FLUJO DE AGUA EN EL PORTA FILTRO

La función típica de la regadera es la de regular la velocidad de dosificación de agua dentro del porta filtros así como también asegurar un patrón de humectación sobre la cama de café o té contenido en el mismo. Este control de dosificación determinará el tiempo total de contacto del agua con el café o el té modificando directamente el sabor de la bebida. Para obtener mejores resultados en la extracción, el diseño de la regadera debe ser elegido de acuerdo al modelo y tipo de máquina. La limpieza diaria de la regadera permitirá el flujo correcto de agua al momento de la extracción.



LOS ORIFICIOS Y EL PATRÓN DE HUMECTACIÓN

El tamaño y la cantidad de orificios así como la ubicación de los mismos en la regadera influyen en el patrón de rocío del agua, esto determinará tanto la posición como la cantidad de puntos donde el agua hará contacto con la cama de café o té. Es indispensable que el flujo de agua en la regadera sea uniforme durante la dosificación. El patrón de rocío no deberá ser tan amplio al grado que el agua no toque el café o el té ya que esta puede escurrir por las paredes laterales del porta filtros afectando la extracción.



TURBULENCIA

La turbulencia es el efecto del movimiento de partículas de café o té contenidos en el porta filtros al momento de que el agua pasa sobre y a través de ellas. La efectividad de la turbulencia es influenciada por la velocidad de dosificación del agua así como por el patrón y ángulo de rocío. Una turbulencia bien distribuida es un elemento clave para la obtención de una extracción uniforme y un suave y rico sabor.



CONSTRUCCIÓN

Una regadera de una sola pieza resulta muy conveniente debido a la cantidad de partes que la integran, sin embargo una regadera de varias piezas puede desarmarse y limpiarse mejor. Algunas regaderas tienen forma de domo y esto ayuda a tener un ángulo de dispersión del agua diferente. Otras tienen un diámetro mayor lo cual permite cubrir un área mayor de la cama de café o té al momento de la extracción.



TOLERANCIA A LA CAL

El agua utilizada en el proceso de elaboración debe mantener un balance en el contenido de minerales; de otra manera el sabor final de la bebida así como el desempeño de la máquina se verán afectados negativamente debido a la formación de sarro y corrosión.

Considerar la selección de una regadera diseñada con orificios grandes ayudará en la reducción de los efectos por la acumulación de sarro ya que tomará más tiempo para bloquearse. Los orificios pequeños generalmente tapan con sarro muy rápidamente. El material del que está fabricada la regadera también juega un rol importante ya que una regadera de plástico tendrá una mayor tolerancia a la adherencia del sarro en comparación con una metálica.

COMPATIBILIDAD
DEL CABEZAL DE
ROCIADO

De una sola pieza



01082.0000
6 - 078



01082.0002
6 - 098



01082.0003
7 - 078



01082.0004
5 - 070

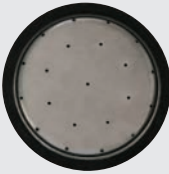


01082.0005
5 - 057

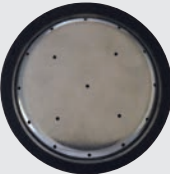


01082.0011
6 - 059

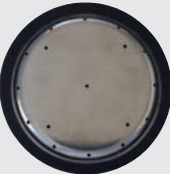
De tres piezas



35308.1004
21 Agujeros
Rosca de 7/16"



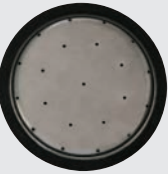
35308.1005
17 Agujeros
Rosca de 7/16"



35308.1006
17 Agujeros - Ancho
Rosca 3/4"



35308.1007
13 Agujeros - Ancho
Rosca 3/4"



35308.1008
21 Agujeros - Ancho
Rosca 3/4"

Anti-Sarro



40670.0005
7 Agujeros - Ancho



Wide**40670.0007**
7 Agujeros - Estrecho



40670.0008
7 Agujeros - Ancho



40670.0009
7 Agujeros - Ancho



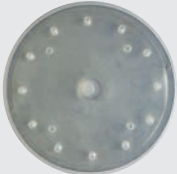
40670.0012
7 Agujeros - Estrecho

Especial



24527.0000
6 Orificios

Silicón



41160.1000
17 Orificios



41160.1001
21 Orificios



41160.1002
21 Orificios - Angosto

Clasificación	Cabezal de rociado	# de Agujeros	Material	Axiom	CWTF	SH & GPR Dual / Single	GPR DBC & TF Dual / Single	Titan	ICB / ICB Twin	ITB / ITCB	SmartWAVE	TB3 / TB3Q	IC3
una pieza	01082.0000	6 - 078	SST	✓	●	✓	✓		✓	✓	●	●	
	01082.0002	6 - 098	SST	✓	✓	●	✓		✓	✓	✓	✓	
	01082.0003	7 - 078	SST	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
	01082.0004	5 - 070	SST	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
	01082.0005	5 - 057	SST	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
	01082.0011	6 - 059	SST	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
especial	24527.0000	6	plástico negra										●
tres piezas	35308.1004	21	SST				●		✓				
	35308.1005	17	SST				✓		✓				
	35308.1006	17 wide	SST					✓					✓
	35308.1007	13 wide	SST					✓					✓
	35308.1008	21 wide	SST					●					✓
tolerancia a la cal	40670.0005	7 wide	plástico azul	●	✓	✓	✓		✓	✓		✓	
	40670.0007	7 narrow	plástico blanco	✓	✓	✓	✓		✓	●		✓	
	40670.0008	7 wide	plástico verde	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	
	40670.0009	7 wide	plástico terra cotta	✓	✓	✓	✓		●	✓		✓	
	40670.0012	7 narrow	plástico negra	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	
silicona	41160.1000	17	silicona				✓		✓				
	41160.1001	21	silicona				✓		✓				
	41160.1002	21 wide	silicona										✓

● Estándar

✓ Compatibilidad Posible - Cualquier cambio de cabezal de rociado requiere recalibración de la máquina y validación de las recetas para asegurar que el perfil de sabor es aceptable.

Modelo	Axiom	CWTF	SH & GPR Dual / Single	ICB / ICB Twin / ITCB HV	ITCB / ITB	TB3 / TB3Q
Se recomiendan estas regaderas anti-sarro para cualquiera de los siguientes equipos, si se desea una conversión de las versiones estándar de uno o tres piezas NO se recomienda para los equipos Titan® o SmartWAVE®.	40670.0005, 40670.0007 (Porta filtro Gourmet)	40670.0007	40670.0012	40670.0009	40670.0007	40670.0007

FUNDAMENTOS DE SELECCIÓN DE REGADERAS

Es un elemento pequeño pero de gran importancia en el proceso de la elaboración, la regadera es considerada como el caballo de batalla en cualquier equipo para elaboración de café o té. EL consumidor promedio de este tipo de bebidas, probablemente no comprenda la importancia que tiene este pequeño componente en la búsqueda de elaborar una taza de calidad.

La regadera controla la velocidad de dosificación de agua dentro del porta filtros así como también asegurar un patrón de humectación sobre la cama de café o té contenido en el mismo. Esta interacción puede enriquecer o demeritar el sabor resultante en la bebida.

Este folleto le mostrara varios tipos de regaderas analizando sus características de diseño y su interacción con la bebida, sin embargo existen otros elementos involucrados en el proceso de la elaboración de la bebida que influyen directamente en el sabor resultante, tales como:

- **Calidad del agua**
- **Temperatura del Agua**
- **Tipo de molienda y cantidad de producto**
- **Programación de recetas de elaboración**

LA TECNOLOGÍA BUNN TE DA EL CONTROL

BUNN ofrece una línea completa de sistemas de elaboración diseñados para producir bebidas con un sabor óptimo. Los equipos habilitados con el sistema DBC "Digital Brewer Control" le permitirán al operador programar las características de descarga de agua por la regadera de manera personalizada permitiéndole crear una gran variedad de recetas de elaboración. La maquina es muy importante "Busque los sistemas DBC".

Pre-infusión:

Control sobre el proceso de humectación

La regadera dosifica agua caliente y luego se detiene esperando que la fase de humectación se complete, "El agua penetra las partículas de café o té ablandando los materiales solubles" La Pre Infusión asegura que los materiales solubles del café o té contenidos en porta filtro estén listos para la etapa de extracción cuando la regadera se active nuevamente.

Pulse brew:

Control sobre el proceso de extracción

La regadera dosifica agua caliente de manera controlada activando y desactivando la dosificación según se haya programado. La activación del sistema de pulsos le permitirá ajustar el perfil de sabor de la bebida, alargando el tiempo de contacto o ciclo de elaboración.

Bypass:

Control sobre la intensidad o fortaleza de elaboración

El bypass es un porcentaje asignado del total del agua para elaboración que no tocara el café o té contenidos en el porta filtros. La utilización del p enteo aseg ra la no sobre e tracción de materiales solubles, garantizando con ello la obtención de sabores únicos en la bebida.

Sistemas de Extracción:

Control sobre la distribución del agua

Desde el diseño de la regadera tradicional BUNN hasta el innovador diseño de 21 orificios, puedes elegir una diversidad de patrones de humectación que te permitan llegar al sabor ideal de acuerdo al perfil que buscas.