

# Cafetera Vitek VT- 1515

El mayor inconveniente, pero esto puede aplicarse a todas las mquinas de algarroba, es que se debe limpiar el asiento de la algarroba con la mquina de caf (para evitar fugas debido al cono de caf que ha cado debajo de la junta de sellado). Debido a esto, la presin en el sistema cae y el caf apenas fluye (o ms bien, fluye de todas partes). Pero lo principal aqu son los brazos rectos!

No s ni de qu quejarme...

para hacer un caf de alta calidad, primero debe cambiar al cappuccinatore y saltar el vapor durante unos segundos

El pico en la salida de vapor se desenrosca cuando lo limpia despus de batir la espuma. Esto no es crtico, usted puede apretarlo de nuevo.

1. Un cable de alimentacin corto, como de 1 metro, pero as es con todas las mquinas que he visto, al parecer esto lo hacen para mostradores con una ubicacin muy cercana al tomacorriente. 2. Bajo, no coloque una taza termo, y las tazas normales no caben todas.

Cable de alimentacin corto, solo se puede instalar junto a una salida, piezas metlicas sueltas de la bandeja de goteo, que traquetean durante la preparacin, el cappuccinatore no tiene un regulador de presin de vapor, lo que dificulta mucho la obtencin de espuma de leche, el cappuccinatore se obstruye fcilmente y se limpia solo con una aguja, la crema de espresso se asienta rpidamente.

No me di cuenta

Una pequea caldera para calentar agua.

no

Hay algunos inconvenientes menores: suena mientras prepara el espresso, tiene que aguantar la copa para que no se escape. A veces, el caf se escapa por los bordes del cono, pero esto se puede evitar con un poco de prctica. Es necesario enjuagar bien la bocina y verter el caf con cuidado, luego nada pasa.

no

Mala calidad de los botones e interruptores. No estoy seguro si durarn mucho. Pero el mayor problema es la calidad del caf. el caf es dbil incluso si pone la cantidad mxima y apisona fuertemente. El problema es el tamao de los agujeros del "colador" en los que ponemos el caf y por donde la bomba empuja el agua. El agua fluye libremente, solo dos chorros. No se observa ningn

proceso de "empujar vapor". El rea para "calentar tazas" permanece casi fra, sin importar cunto tiempo est encendida la cafetera.

un poco de ruido, y lo ms importante, las huellas dactilares permanecen constantemente en la carcasa de metal

Dbil capuchino. Antes de eso, prob 5 bar en una cafetera, en esa espuma de la misma leche, con las mismas otras todava era ms alta y ms espesa)))

pero mantenlo en la superficie, solo tocando la leche y todo ir hacer ejercicio para ti La espuma es tal que no hay ningn lugar para verter el caf, espeso, voluminoso, puedes esculpir figuras con l.

La principal y principal desventaja es que es muy difcil hacer un espresso real con esta mquina, con un derrame de 1.5-2 ml / seg, el sello de la bocina resiste y la mquina puede Vierta caf molido caliente bajo presin alrededor de todo. Salida de vapor baja. No logr espumar la leche. (en otras mquinas con un generador de vapor separado no hubo problemas con la espuma de leche) ser difcil (o imposible).