Macinadosatore vs Grind on demand: pregi e difetti

comparazione-rc-auto1-1-d10336e0

Non avete chiaro quale sistema di macinatura faccia al caso vostro? Ecco una “pillola” sui punti di forza e debolezza del macinadosatore e del Grind on demand.

Macinadosatore

- Vantaggi
- Dosatura veloce quando il dosatore è pieno
- Dosaggio silenzioso
- Minor costo
- Tecnologia ben sperimentata

Grind on demand

Vantaggi

- Nessuna perdita di aroma
- Qualità costante in tazza
- Dose accurata se viene eseguita la regolare pulizia del macinacaffè
- Basso spreco di caffè in caso di modifiche alla macinatura
- Nessuno spreco durante i periodi “morti”

Macinadosatore

Svantaggi

- Macinatura rumorosa e lunga necessaria per il riempimento della campana
- Il dosatore deve essere sempre pieno per dare una dose costante
- Quando il caffè rimane per troppo tempo nel dosatore perde il suo aroma

- Difficoltà di pulizia perché no ha una costruzione modulare
- Nel caso di cambio di macinatura o dose, si hanno grosse perdite di caffè

Grind on demand

Svantaggi

- Costo più elevato rispetto a un macinadosatore
- Dosaggio più lento di qualche secondo

Barbara Todisco - Consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici.
todisco.barbara@gmail.com

Una guida “in pillole” per la scelta del macinacaffè