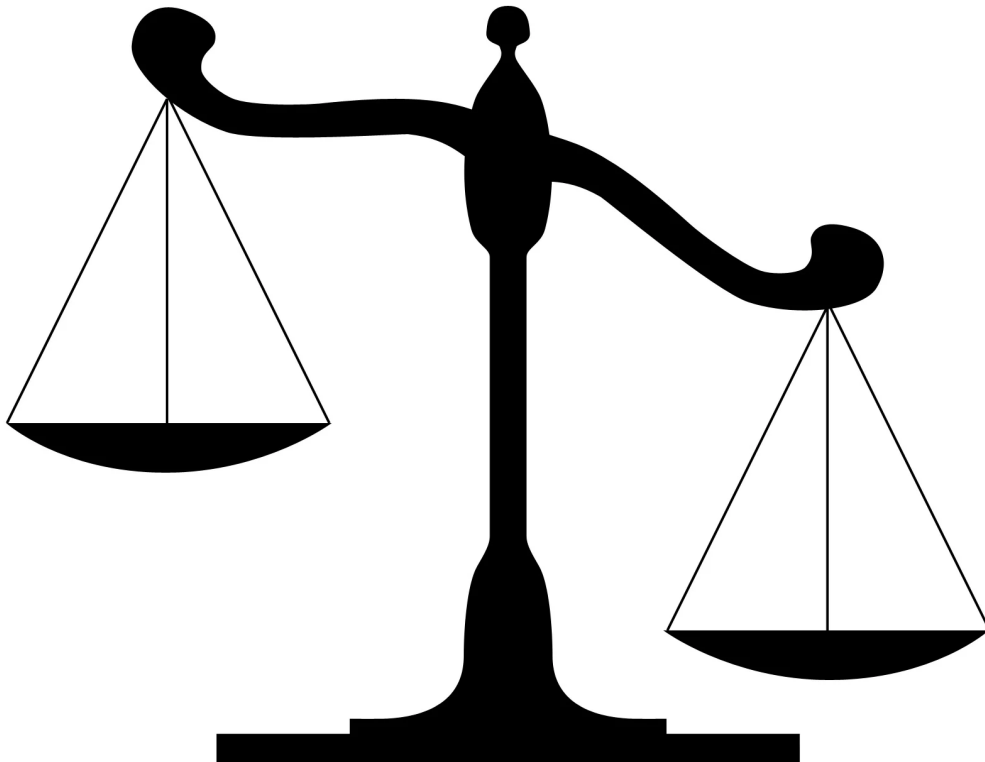


# Macinadosatore vs Grind on demand: pregi e difetti



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 non 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](mailto:todisco.barbara@gmail.com)

[Una guida “in pillole” per la scelta del macinacaffè](#)