Machines à café

Suivant les marques, le design, les couleurs, les éclairages changent mais les principes de fonctionnement des machines à café restent les mêmes. De plus en plus de modèles sont équipés de programmes informatisés de fonctionnement, de nettoyage et de détartrage automatiques. On trouve sur le marché des machines tout automatiques, par exemple à deux groupes, 100 % autonomes avec des moulins à café intégrés. Plusieurs moulins sont même possibles, afin d'avoir des cafés différents suivant le goût de la clientèle. Ces moulins sont généralement prévus avec un rattrapage automatique d'usure des meules. En principe, les chaudières pour le café, l'eau chaude et la vapeur sont séparés. Elles disposent de robinets en façade.
L'un des leaders du café en capsule commercialise une machine tout automatique et haut de gamme pour les établissements à grand débit. Ses 4 têtes d'extraction permettent de réaliser toute sorte de café, avec du lait frais stocké dans un récipient réfrigéré à 4 °C.

Grains ou dosettes

Suivant la culture de l'entreprise et son mode de gestion, l'exploitant pourra opter pour du café en grains ou en dosettes. Une machine propriétaire ne fonctionne qu'avec des capsules rigides de sa marque, sans concurrence possible sur les prix avec souvent un choix des qualités de café limité. En général, le prix de revient d'un expresso avec ces machines se situe entre 0,25 € et 0,35 €. Alors que pour les machines dites libres, ce dernier varie de 0,05 € à 0,30 €, suivant le type de café utilisé : en grains, moulu, en dosettes souples ou du type ESE.

Les dosettes ESE

Les dosettes ESE (Easy Serving Expresso), dont le prix se situe entre 0,20 €et 0,30 €, tendent à devenir le standard pour les machines ouvertes à la concurrence. Elles offrent aux professionnels un choix important de cafés différents.
Elles sont appelées aussi dosettes dures, par opposition aux dosettes souples que l'on trouve sur le marché. Les dosettes souples sont conçues pour produire un café classique obtenu de la même manière qu'une cafetière filtre traditionnelle, mais avec une belle mousse. Elles sont dites universelles car elles peuvent être utilisées, en les tassant un peu, dans pratiquement toutes les machines expresso classiques. C'est un système basse pression qui ne permet pas de faire de véritable expresso, contrairement aux dosettes ESE. Celles-ci sont en général compatibles avec toutes les machines expresso qui acceptent le café moulu.
La dosette ESE est un standard dit libre par rapport aux systèmes fermés qui utilisent des capsules en plastique ou métalliques. Elle est également plus écologique car elle

contient du café finement moulu, compacté entre deux feuilles de papier 100 % d'origine végétale. Elle est généralement emballée dans un sachet individuel hermétique. Ce qui permet de la conserver assez longtemps, une ou deux années suivant les fournisseurs. Bien vérifier à l'ouverture du sachet si les deux faces de la dosette sont sans inscription ou sans picots. Dans un cas comme dans l'autre, se référer aux instructions du fournisseur pour placer les dosettes dans le porte-filtre. Si vous aviez l'habitude de faire simultanément deux expressos avec un porte-filtre, vous devriez obligatoirement utiliser du café moulu.

Les cousins de la machine à café

Le moulin à café, un peu bruyant, fait le charme du 'petit noir' pris au bar le matin.
Le percolateur, souvent utilisé dans les hôtels ou collectivités, tend à disparaître au profit des **machines à filtration** avec puisage en façade.

Où en trouver ?

- Animo : https://animo.eu/fr-fr
- Calita : www.calita.fr
- Caffitaly : https://caffitaly-france.fr/fr/
- CMC Malongo : www.malongo.com
- Henry Blanc : www.henry-blanc.com
- La Spaziale International : www.laspaziale.com
- Nespresso : www.nespresso-pro.com
- N&W : www.nwglobalvending.com
- Maison du Café : www.maisonducafe.com
- Melitta : www.melittasystemservice.fr
- Saeco : www.saeco.fr
- Spazio Bar : www.spazio-bar.com
- Unic : www.unic.fr