

Liebe Nozag

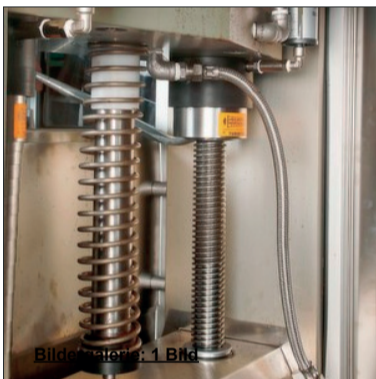
Hatten Sie schon Ihre morgendliche Tasse Kaffee? Für mich als Kaffeefreundin ist das Knirschen des Mahlwerks für einen guten Start in den Arbeitstag unverzichtbar. Hier im Verlag ist morgens allerdings gutes Timing gefragt, wenn man nicht in einen Stau an der Kaffeemaschine geraten möchte. Die SMM-Redaktion liegt mit ihrem Kaffeekonsum sicher in der Statistik: 8,2 Kilogramm Kaffee verbrauchen Herr und Frau Schweizer jährlich pro Kopf. Hätten wir eine «Swiss Espresso Extractor» bei uns im Büro, könnten wir es allerdings vermeiden Schlange zu stehen. Schweizer Konstrukteure waren bei der Entwicklung dieser Sonder-Kaffeemaschine sehr einfallsreich. Ziel war es, innerhalb kürzester Zeit eine gewaltige Menge an Espresso bei gleichbleibender Spitzenqualität zu produzieren. Ergebnis: Aus 2 kg Röstkaffee werden innerhalb einer Minute 10 Liter Espresso gebraut. Ein Rekord, der es ins Guinness-Buch schafft und [Schweizer Einfallsreichtum par excellence illustriert](#).



Sandra Ullmann
Online-Redaktorin SMM
sandra.ullmann@vogel-media.ch

Der Espresso-Express – 333 Tassen in der Minute

19.08.14 | Redakteur: Bernhard Richter



Das Innenleben der Weltrekord-Espresso-Maschine von SK tec SA zur Produktion großer Mengen an Espresso innerhalb kürzester Zeit. (Bild: Nozag)

Aus 2 kg Röstkaffee werden mithilfe von Nozag-Antriebstechnik in der größten Espresso-Maschine der Welt innerhalb einer Minute 333 Tassen Espresso. Ein Guinness-Book-Weltrekord für die Schweizer SK tec SA, die die übergroße Kaffeemaschine herstellt.

Das Schweizer Unternehmen SK tec SA ist seit über 30 Jahren im Bereich Anlagen und Maschinen zum Rösten und Abpacken von Kaffee tätig. Zum weiteren Produktions- und Verkaufsprogramm zählen auch spezielle Kaffeemaschinen, wobei es sich hier nicht um solche aus dem Konsumgüter-Sektor, sondern um

jene zur Herstellung von Grossmengen für Grossverbraucher handelt.

SK tec entwickelt diese Sonder-Kaffeemaschinen selbst und realisiert sie dann in Zusammenarbeit mit einem Partner-Unternehmen. Als nun die Aufgabe anstand, für diverse Großabnehmer eine Mega-Espresso-Maschine zu entwickeln, die in der Lage ist, gewaltige Mengen an Espresso in gleichbleibender Spitzenqualität zu produzieren, setzten sich die Entwickler, Konstrukteure und Maschinenbauer zusammen, um den Swiss Espresso Extractor auf die Beine zu stellen.

333 Espresso in einer Minute

Die Mega-Espresso-Maschine sollte in der Lage sein, innerhalb kürzester Zeit eine große Menge an erstklassigem Espresso zu produzieren, weshalb die Maschine darauf ausgelegt wurde, in einem integrierten Mahlwerk bis zu 2 kg Kaffee verarbeiten und daraus dann im nächsten Schritt in einer Minute etwa 10 Liter Espresso brauen zu können.



Eine weitere Anforderung bestand darin, die Dichte des Esspressos nach gewünschter Menge zu variieren und ansonsten den Brau- und Extraktionsprozess – bestehend aus den Parametern Zeit, Temperatur, Druck und Kaffeevolumen – analog zur traditionellen Espresso-Herstellung zu gestalten. Darüber hinaus sollte die Espresso-Maschine vollautomatisch arbeiten und von nur einer Person zu bedienen sein, weshalb die allermeisten Funktionen automatisiert sind und gesteuert werden.

Blieb noch die Herausforderung, die Maschine entsprechend den einschlägigen Vorgaben zur Produktion hygienisch einwandfreier Lebensmittel zu konzipieren, geeignete Edelstahl-Materialien und Maschinen-Elemente auszuwählen und das Ganze zu einer zuverlässigen, auf Dauer funktionsfähigen Einheit zusammenzufügen.