

Placanew Comércio e Serviços - MEI

Controle da dosagem de café moído.

- 1- Dosador volumétrico.
- 2- Sensor de pulsos, na base do moinho via microcontrolador
- 3- Tempo de acionamento do moinho via microcontrolador

O ponto crítico, é o volume de pó moído dentro do grupo café. Avaliação dos discos de moagem, sempre importante nas manutenções.

Blends de cafés, que não recebem o equilíbrio, entre qualidade dos grãos e torra, geram ao consumidor a necessidade, de aumentar a quantidade de pó a ser moído, para suprir uma deficiência nos parâmetros da bebida, quanto ao paladar e cremosidade do *espresso*. Modificando o volume de café moído para o grupo café. Que por sua vez, solicitará maior força do motor do redutor...que irá retirar está potência, da corrente elétrica e voltagem, fornecidas pela placa de potência do equipamento.

Com a incorporação de sensor de leitura de corrente nas placas das cafeteiras ou software comparativos de consumo da corrente elétrica todos via microcontroladores, tornou possível, realimentar os parâmetros da moagem para o próximo café.

Automaticamente este, "acerto", passa a ser controlado pelo software do microcontrolador. É claro, impondo limite para este volume, descartando o volume recém moído, quando estiver colocando em risco a integridade mecânica do conjunto moto redutor. Uma lubrificação adequada, ao grupo café é muito importante nos atendimentos de manutenção.

Nos modelos analógicos das cafeteiras, os componentes da linha de acionamento do moto redutor, são sacrificados, com o superaquecimento e posterior lentidão no funcionamento do moto redutor. Encontramos tb, engrenagens danificadas pelo excesso de café moído no grupo café.