

## INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA DE ESPRESSO

Instalar una nueva máquina de espresso no es tan sencillo como simplemente colocarla y enchufarla. En los años que hemos pasado como técnicos de máquinas de café hemos estado involucrados en más instalaciones de equipos de café de las que podemos recordar. Y, con casi todas las instalaciones nuevas, ha habido algún problema con el sitio en que debe colocarse.

Afortunadamente, un buen técnico puede salvarlos inspeccionando primero el local. Porque puede que no esté realmente preparado aunque el propietario del local crea lo contrario. Como técnico, yo ni siquiera necesito saber qué equipo has elegido todavía y, en cambio, puedo señalarte algunos sencillos consejos que no deberías pasar por alto.

En efecto, si ya crees que hiciste todos los arreglos, contrataste la ayuda y ahora todos los contratistas están en el lugar creando tu nueva cafetería, ahora es el momento más estresante: se pueden cometer errores, pueden surgir conflictos de programación, pero justo cuando crees que los vas superando, un inspector del ayuntamiento encuentra algo que no está en línea con las ordenanzas municipales.

Un arquitecto experimentado, diseñador o contratista general tiene la experiencia y los recursos para minimizar estos problemas, así que considera contratar uno que te confeccione y ejecute el proyecto de apertura. Además, asegúrate de presentarles a tu distribuidor/técnico de máquinas de café tan pronto como te sea posible, para que algunos requisitos básicos de la instalación se incluyan en el proyecto.

### 1°. ¿Dónde debe ir tu máquina de café espresso?

Es necesario enfatizar que la ubicación de la máquina tiene un gran impacto en el flujo de trabajo, el flujo de clientes, el compromiso con el cliente y la estética del local, lo que significa que la colocación de una máquina de café espresso puede hacer o deshacer tu negocio. No exagero.

Si es posible, consulta previamente las hojas de especificaciones técnicas para las conocer medidas exactas y colócalas en el mostrador o contrabarra con cartón o cinta adhesiva (de pintor), para que puedas realizar un seguimiento con una idea clara de cuánto espacio te queda.

A veces, parecerá que tienes que mover montañas sólo para poner una máquina unos centímetros hacia la izquierda o hacia la derecha, pero a menudo esto valdrá la pena. Aunque, a veces, hay obstáculos que no puedes superar. A ellos, qué remedio, sólo tendrás que adaptarte.

Deja espacio para aprovechar al máximo el tiempo que pasas interactuando con tus clientes. En España casi siempre es preferible poner la máquina en la barra trasera, no en la frontal, como en norte y sudamérica.

¿Cuál es una altura de trabajo más cómoda? Si ya trabajaste en otro bar o cafetería, esta es una pregunta fácil. Pero si es la primera vez, considera preguntarle a uno de tus compañeros. Para la mayoría de las personas, sin embargo, una altura de mostrador de 91-104 cms. es buena en la mayoría de los casos.

¿Cómo de juntas pueden colocarse las máquinas que usarás con más frecuencia? Si puedes preparar un capuchino y colocarlo entre ellas con un mínimo de giros, flexiones o estiramientos, estás en el camino correcto, pero asegúrate, además, de que haya espacio para un camarero más cuando tu bar o cafetería se llenen.

¡No olvides que, quizás, necesitarás espacio para apisonar, el pase y un lugar para que los clientes puedan poner sus platos sucios!

### 2°. Comprobación de la red agua, energía eléctrica y desagüe.

Por favor, lee las condiciones de la garantía ahora mismo. El fabricante de la máquina tiene ideas muy específicas sobre la calidad del agua y la energía que aceptará. Tómalas en serio, ya que afectarán tu capacidad para presentar una eventual reclamación en su día.

Primero, hablemos del agua. Tiene que llegarte de la calle a una presión de 3-4 bares. Si es más alta tienes que llamar al fontanero para que te instale un reductor de presión (50-80 euros).

Tienes que evitar que caldera, con el tiempo, se vaya inclinando por la acumulación de cal debido un agua muy dura (con mucha cal). También tenemos que evitar la corrosión debido a un pH bajo o un contenido excesivo de cloro (si la máquina tiene calderas de acero inoxidable). Y no hace falta decir que el filtro con agua también tiene un gran efecto en el sabor.

Desafortunadamente, el suministro de agua en cada cafetería es ligeramente diferente. Como tal, tendrás que probar tu agua para determinar tus necesidades. Es posible que tengas que instalar un filtro, desde un simple bloque de carbón activado hasta un elaborado sistema de ósmosis inversa con cartuchos alimentadores. Pónte en contacto con el fabricante o el agente de servicio local para obtener un simple análisis de referencia y no tengas miedo de contratar a un experto en filtros para que lo atienda regularmente.

Además, no te olvides de sondear el desagüe; es mucho más fácil hacer esto antes de que las divisiones y tabiques se construyan. Asegúrate que la manguera de desagüe tiene el camino libre y está asegurada a la cazoleta recolectora con una buena abrazadera (y mira que esté limpia y despejada cada noche, al finalizar el servicio. Échale un par de jarros de agua).

En segundo lugar, debes considerar la potencia de la red eléctrica. Cada fabricante de máquinas de espresso tiene unas tolerancias de voltaje de entrada ligeramente diferentes, y sus términos de garantía requerirán que tu electricista se asegure de que ese voltaje coincida con esas especificaciones del manual de instalación y servicio o de usuario.

Encuentra a alguien que esté dispuesto a hacerlo profesionalmente. La solución probablemente será un transformador buck/boost para acercarlo lo más posible al punto medio del rango indicado en la hoja de especificaciones de la máquina. Por lo general, sólo te costarán unos cientos de euros.

Además, considera agregar un supresor de sobretensiones en el panel o cuadro de interruptores para protegerlo de los rayos. Esto es importante no sólo para tu máquina de café espresso, sino también para cada aparato de tu cafetería, desde el lavavajillas hasta tu teléfono y sistema de alarma. Es más barato de lo que piensas y se amortizará la primera vez que hay una subida de tensión. Aunque, generalmente, casi todas las

placas electrónicas de las máquinas de espresso llevan sus varistores que las protegen de tales subidas.

### 3º. Repasando lo anterior.

Cuando llego al lugar para una inspección inicial, estas son algunas de las cosas miro directamente:

Que todas las conexiones de la red, luz, agua y desagüe, se encuentren a menos 1,5 ms. de la máquina.

Que la mesa cafetera lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la máquina y la fuerza ejercida con los manerales al insertar los portafiltros en los grupos.

Que haya un agujero lo suficientemente grande, recto y despejado en la encimera para que pasen las mangueras y los cables.

Que haya espacio adecuado para el sistema de filtro de agua y para la bomba remota (si se usa).

Finalmente, ¿puedo ya encender la máquina y mostrarle cómo usarla?

La instalación a veces se incluye en el precio de la venta de la máquina, pero si es una máquina "independiente" de cualquier distribuidor/tostador tendrás que contratar al instalador por tu cuenta, mira que esté especializado en esas tareas.

Ah, una cosa más: no olvides un café (con leche?), porque sería bueno que tu técnico disfrutase de esa primera taza.

---

**Sat Cafeteras, CdB.**  
**Talleres: C/ Arboleda, 14, nave 22**  
**28031 - MADRID (España)**  
**Teléf. (+34) 918 343 422**

