



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇAY HAZIRLAMADA KULLANILAN MAKİNELER

İşletme tipi çay otomatları Firmaların ürettiği otomatlar farklı olmakla beraber genellikle iki bölümden oluşur. Su ısıtıcı hazne ve çay filtresinden oluşur. Kaynayan su, çay filtresine geçerek çay demlenir.

- 50?100?150?200?300 bardaklık çay demi çıkar.
- Suyu kaynatan, yanmayan, paslanmayan içi teflon kaplı şok tüp rezistanslıdır.
- Suyu ve çayı belli ısıda tutan otomatik termostat özelliği vardır.
- Çay demi ve sıcak su seviyelerini gösteren göstergesi vardır.
- Özel damlatmayan çelik çay demi ve sıcak su muslukları
- Makinede su bittiğinde elektrik otomatik olarak devreden kesilir ve sesli alarm sistemi ile kullanıcı uyarılır.
- Komple 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Ev Tipi Çay Otomatları: Başta siyah çay olmak üzere bitki ve meyve çaylarının hazırlanmasında kullanılan makinelerdir. Demlenen çayın renginin görebileceği cam demlik, tek başına da kullanılabilen hızlı ve güvenli su ısıtıcı gibi özellikler bulunur. Piyasada birçok çeşidi bulunmaktadır.

Otomatik semaver ev tipi bir çay otomatıdır.

- Otomatik Semaver, sıcak tutma ve kaymatma özelliklidir.
- 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik gövde & porselen demliği vardır.
- Ergonomik güvenli kullanım özelliğine sahiptir.

Çay Makinelerinin (Otomatların) Kullanımı:

İşletme tipi otomatlar işletmelerde kahvaltı ve kalabalık gruplar için ideal çay yapma araçlarıdır. Ev tipi otomatlar ise evlerde ya da işletmede çay servisi yapılacak kişi sayısına göre çay hazırlanmasında kullanılan makinelerdir. Suyun kısa sürede kaynaması ve çayın en kısa sürede hazırlanması, çayın tazeliğini koruması açısından kullanışlıdır. Otomatların çalışma özelliği ve kapasiteleri birbirinden farklı olabilmektedir. Kullanmadan önce kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz.