

Espressomaschine – Brühgruppe (Studienarbeit)

31.03.2021

Viel Koffein auf wenig Wasser dazu eine feste Crema, das sind die Kerneigenschaften des berühmten italienischen Espressos, welcher unter hohen Ansprüchen an Druck und Temperatur hergestellt wird.

Im Rahmen eines Bachelorprojekts wird eine Espressomaschine entwickelt. Dabei sind wichtige Komponenten als Teilprojekte zu vergeben mit dem Ziel, einen funktionsfähigen Prototypen herzustellen.

Die ausgeschriebene **Studienarbeit** umfasst nach der theoretischen Auslegung und der konstruktiven Planung der **Brühgruppe**, auch deren praktische Realisierung. Eine enge Abstimmung mit den anderen Teilprojekten ist notwendig, da die Brühgruppe als zentrales Element der Espressomaschine einige Schnittstellen besitzt. Von der Brühgruppe aus wird das erhitzte Wasser in den Siebträger gepresst.

Folgende Arbeitspunkte sind Teil der Studienarbeit:

- Recherche zum Thema Brühgruppe
- Auslegung (wärme-/strömungstechnisch) anhand der Systemanforderungen an Druck und Temperatur (Vorwärmen der Brühgruppe nötig)
- Konstruktion eines funktionsfähigen Prototypen unter Beachtung der Schnittstellen zu Siebträger und Gehäuse
- Fertigungstechnische Umsetzung und Integration in die Gesamtmaschine

Die Arbeit kann sofort begonnen werden und auch gerne zu zweit bearbeitet werden.

Kontakt:

Prof. Dr. Achim Schmidt

Berliner Tor 11, Raum 219

T +49 40 428 75-8754

achim.schmidt@haw-hamburg.de



Quelle: www.barista-passione.de/e61-bruehgruppe/