

库迪咖啡·设备月度检测操作说明

公司指派·每月一次·按步骤操作

一、Franke A800 咖啡机

1. 左边研磨度检查

操作步骤： 1. 打开咖啡机左侧上盖，找到左研磨机 2. 取一个干净的小碟子，放在出粉口下方 3. 按屏幕菜单 → 手动测试 → 研磨机1 → 点动出粉约 5 秒 4. 取约 5g 粉末放在手心，用拇指和食指捻开 5. 对着光看：粉末应该像细盐一样均匀

判断： - 细腻均匀无颗粒 → 合格 - 有明显大颗粒或粗细不均 → 需调细研磨（顺时针转刻度盘 1-2 格，再测一次） - 粉末太细像面粉、结块 → 需调粗（逆时针）

记录： 合格 / 已调整

2. 右边研磨度检查

操作步骤： 同左边，屏幕选择研磨机 2，操作完全一样。

判断和记录： 同左

3. 左边研磨机 1 粉量检查

操作步骤： 1. 取一个空咖啡手柄，放在电子秤上去皮归零 2. 将手柄卡入左研磨机出粉口 3. 按屏幕 → 手动测试 → 研磨机1 → 完整出粉 4. 取下手柄立即称重 5. 记录重量，与门店标准值对比

标准： 偏差不超过 $\pm 0.5g$ （门店标准值贴在咖啡机侧面，通常 14-16g）

超差处理： 连续测 3 次取平均，仍超标 → 通知设备供应商调校

记录： _____ g

4. 右边研磨机 2 粉量检查

操作步骤： 同左，选研磨机 2

记录： _____ g

5. 热拿铁温度检查

操作步骤： 1. 准备一支探针式食品温度计（数字显示那种） 2. 在咖啡机上正常点一杯热拿铁 3. 出品后立刻把探针插入杯子正中央（不要碰到杯壁） 4. 等数字稳定后（约 5 秒）读数

标准： 55-65°C - 低于 55°C → 检查牛奶管路、锅炉温度设定 - 高于 65°C → 可能烫口，检查锅炉温度是否过高

记录： _____ °C

二、蒸汽机 GS1575-001

6. 主机检查

操作步骤： 1. **蒸汽压力：** 开机预热 5 分钟，看压力表指针是否在 0.8-1.2 bar 绿色区间 - 偏低 → 检查进水、锅炉 - 偏高（超红线） → 立刻断电，通知报修 2. **蒸汽棒：** 打开蒸汽开关，对着空杯子喷 3 秒，闻一下有没有异味，观察出水是否清澈 - 出水浑浊或有奶渍 → 拆下蒸汽头清洗 - 有异味 → 清洗锅炉，多放几遍水

记录： 压力 ____ bar / 蒸汽棒 合格 / 异常

7. 2 号键加热温度检查

操作步骤： 1. 开机后按 2 号键，等待机器进入加热状态 2. 用一个耐热杯放在蒸汽出口下方 3. 启动蒸汽，让蒸汽直接喷到温度计探针上 4. 等读数稳定记录

标准： ≥ 120°C - 偏低 → 检查锅炉温度设定，可能是加热元件老化

记录： _____ °C

三、开水机 GS1576-001

8. 主机检查

操作步骤： 1. **出水检查：** 放一大杯开水，看水流是否顺畅，有无断断续续 - 水流变小或断流 → 检查进水阀门、滤芯是否堵塞 2. **滤芯：** 看滤芯外壳上的更换日期标签（或用手机查上次更换记录） - 超过 3 个月 → 立即更换

记录: 出水 正常 / 异常 | 滤芯到期日

9. 开水温度检查

操作步骤： 1. 拿一个陶瓷杯（不要用纸杯，散热快不准） 2. 放满一杯开水 3. 立刻插入探针温度计，等数字稳定读值

标准: $\geq 90^{\circ}\text{C}$ - 低于 90°C $\rightarrow$ 不符合食品安全标准, 检查加热管、温控器

记录: °C

所需工具

工具	用途
探针式食品温度计（数显）	拿铁温度、开水温度、蒸汽温度
电子秤（精度 0.1g）	粉量称重
小碟子	接粉看研磨度

月度检测记录

[illegible]

月	检查	左研	右研	左粉	右粉	拿铁温	蒸汽压	蒸汽2号	开水出	开水温	备注
份	人	磨	磨	量	量	度	力	键	水	度	
9月											

工具就位 → 按步骤操作 → 读数记录 → 异常报修。难度不高，就是需要细心。