

Automat do herbaty

Jak zaparzyć herbatę?



Wsypać susz do pojemnika

Zagotować wodę

Zalać susz gorącą wodą

Parzyć susz w wodzie

Usunąć susz

Przelać herbatę do kubka

Założenia projektu



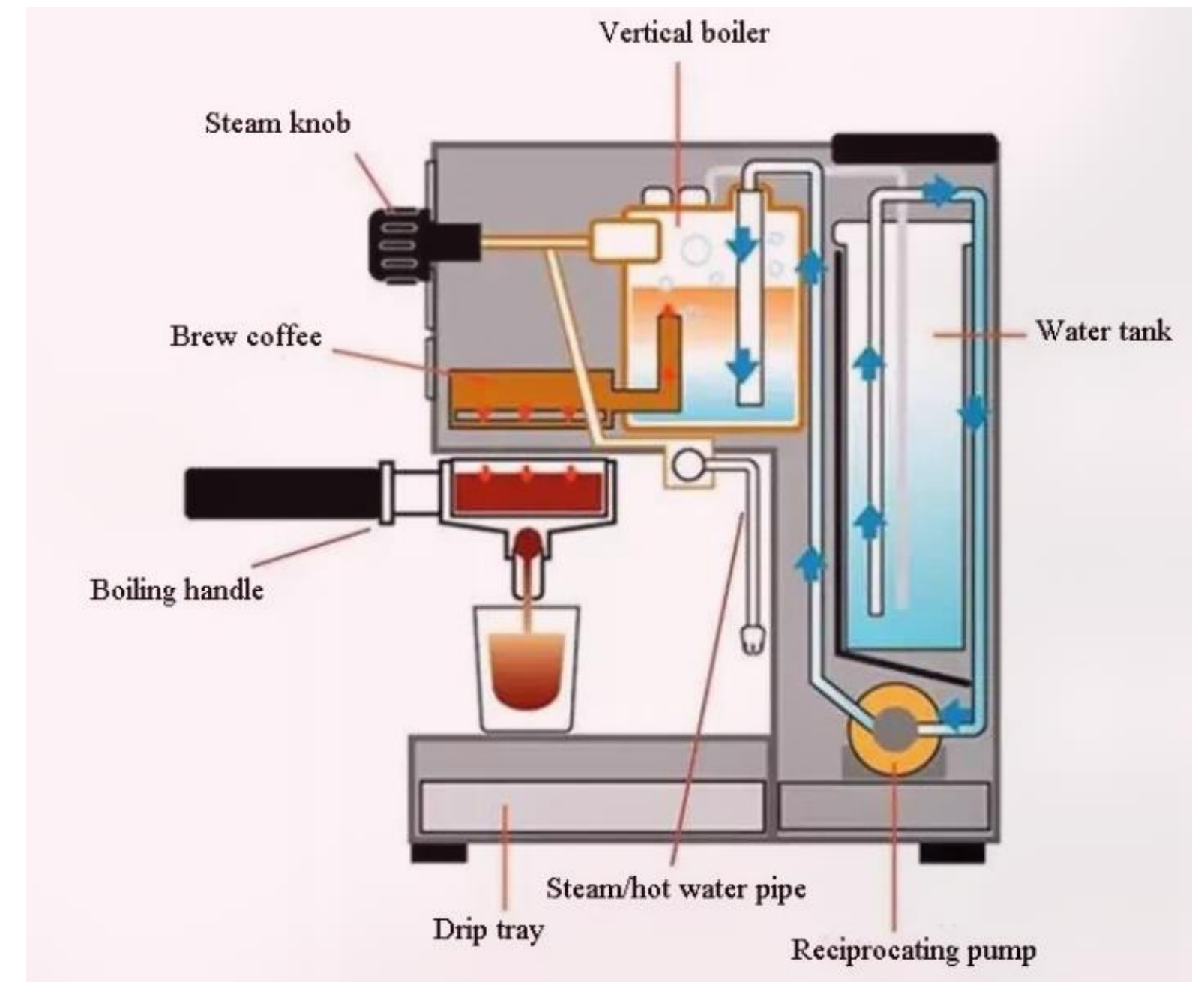
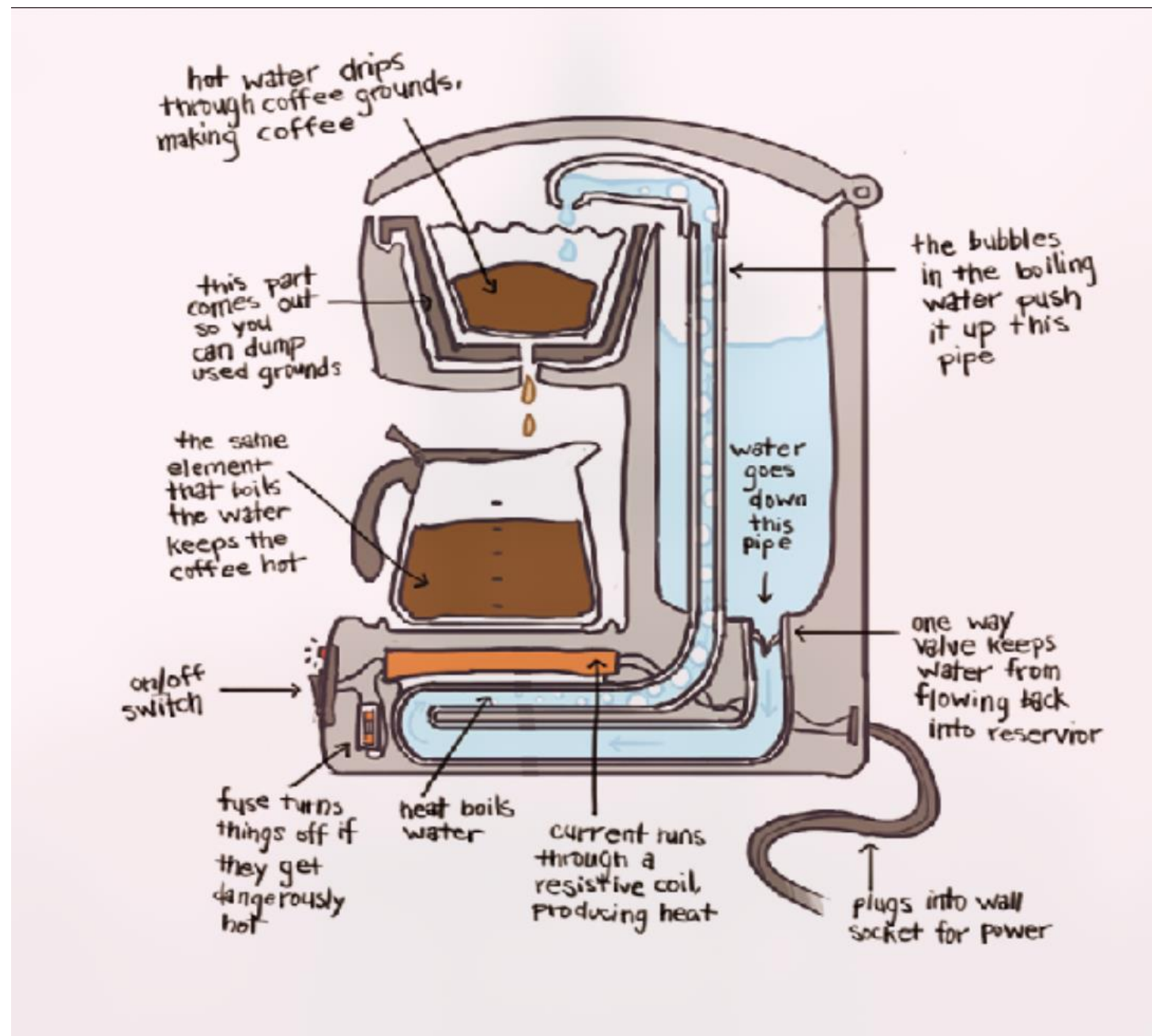
Procesy wykonywane automatycznie

- Pobranie i zagotowanie wody z rezerwuaru
 - Pobranie odpowiedniego rodzaju i ilości suszu
 - Zalanie suszu wodą o odpowiedniej temperaturze
 - Odsączenie herbaty i usunięcie zużytego suszu
 - Przelanie gotowej herbaty do kubka
-

Procesy wykonywane manualnie

- Uzupełnienie wody w rezerwuarze
 - Uzupełnienie suszu w magazynku
-

Standardowa Budowa



Przegląd rynku



Automat w wersji studenckiej

- Torebka herbaty mocowana na ramieniu sterowanym w jednej osi przez serwo
- Automatyczny jest tylko proces parzenia
- Wymagane ręczne przygotowanie kubka z gorącą wodą
- Bardzo prosta konstrukcja

the Tea Maker™



- Susz w pojemniku, który porusza się liniowo w pionie.
- Wymagane ręczne wsypanie i wysypanie suszu, oraz nalewanie gotowej herbaty



BRU Tea Maker & Senya SYBF-CM013N



- Automatyczne pobieranie wody z rezerwuaru.
- Wymagane ręczne wsypanie suszu przed uruchomieniem.



BARISIEUR Designer



- Susz podawany przez „głowice prysznicową”, która zapewnia równomierne zanurzenie liści herbaty
- Mały rezerwuar na wodę (wystarcza na jedno parzenie)
- Komory na mleko, herbatę oraz kawę
- Skomplikowana konstrukcja

Koncepcja rozwiązania

