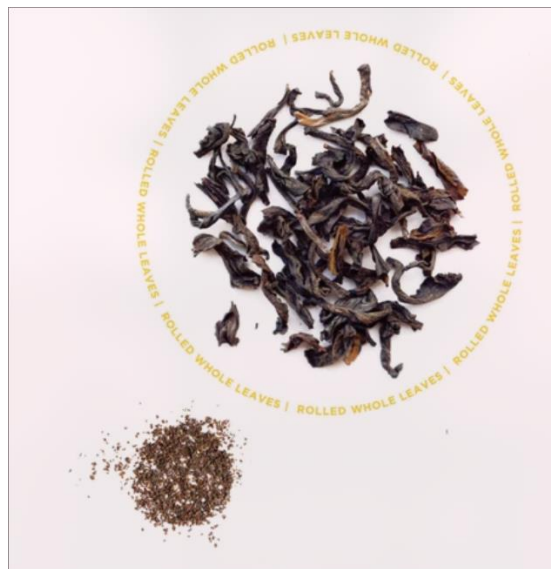


# Automat do herbaty

Projekt przejściowy – Łukasz Weber

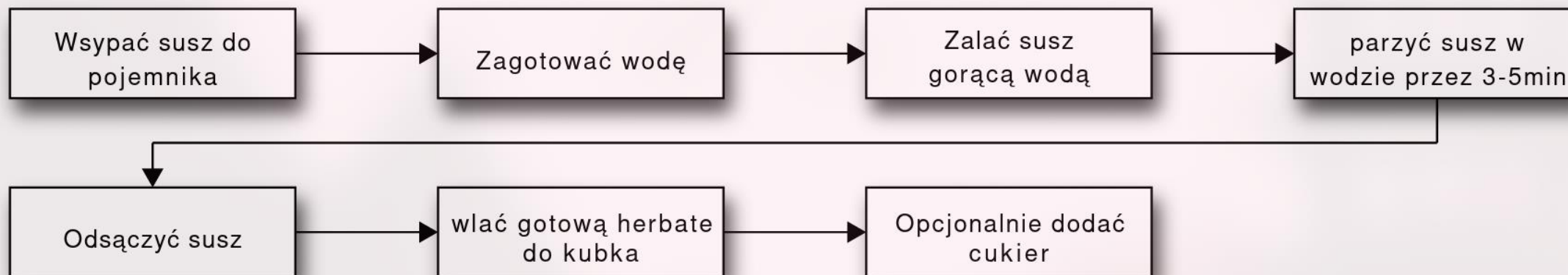
# Jak zaparzyć herbatę?



← Susz herbaciany



Manualny proces przygotowania herbaty



# Wykonywane procesy - manualnie

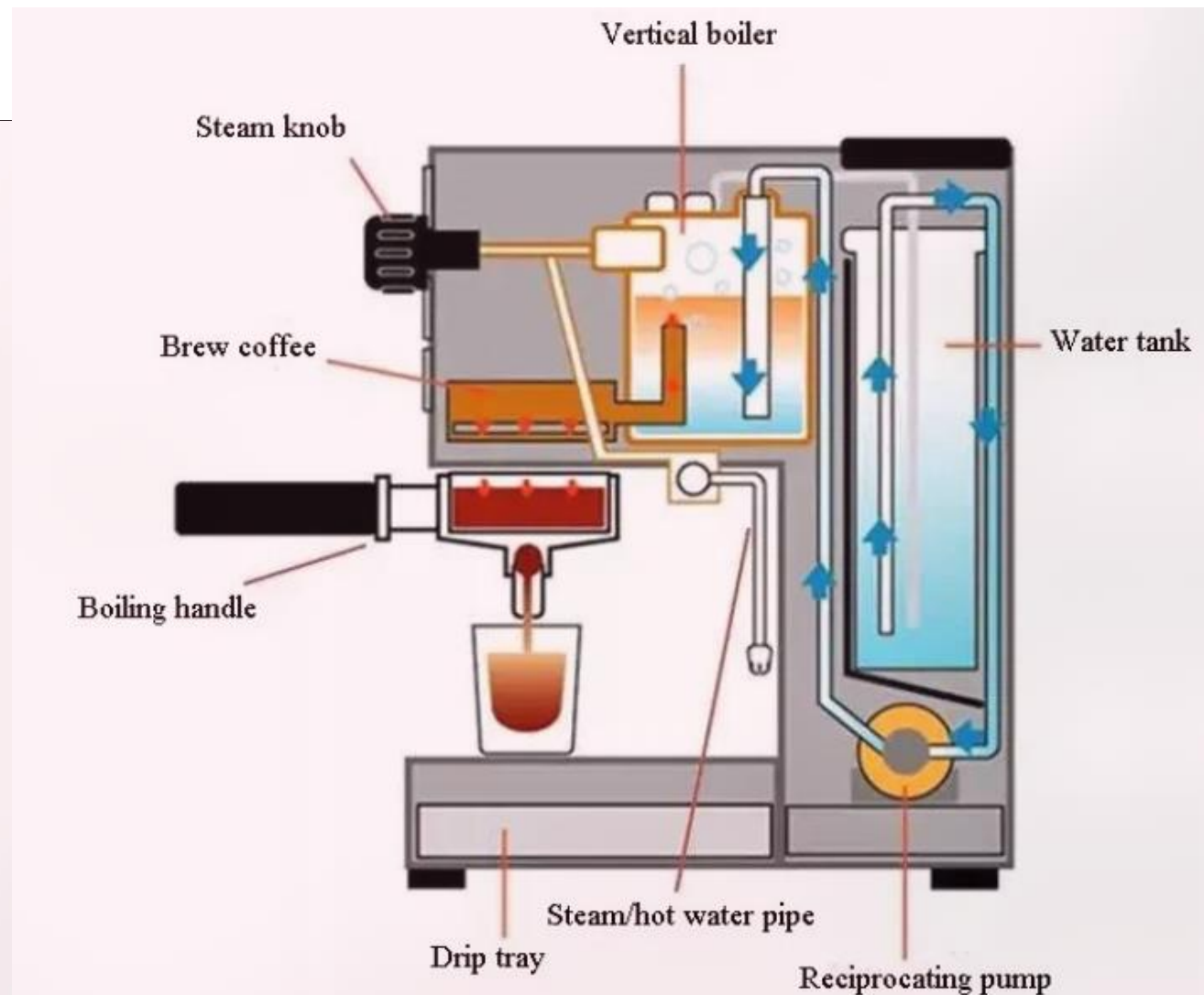
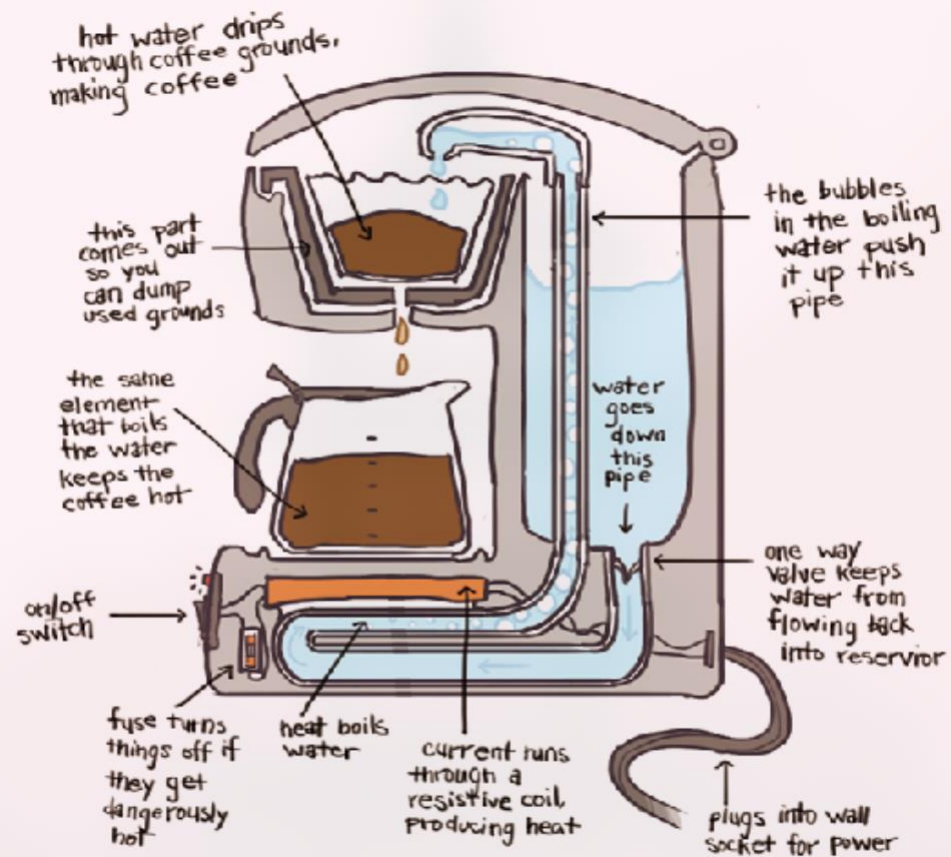
- Uzupełnienie wody w rezerwuarze – ręczne napełnienie raz na jakiś czas dużego rezerwuaru z wodą.
- Uzupełnienie suszu w magazynku – ręczne wsypanie zakupionego suszu (100g/rodzaj, 6-10 rodzajów) do pojemniczków z których będzie później pobierany do zaparzenia herbaty.



# Wykonywane procesy - Automatycznie

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

# Typowa budowa



# Przegląd rynku



- Tylko do torebek z herbatą
- Automatyczny tylko proces parzenia
- Torebka z herbatą zamocowana na ramieniu ruszanym za pomocą serwa



- Aeropress
- Ściśnięcie i usunięcie zbitego zużytego szuszu



# 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.

