

BARATZA

Forté AP

MOULIN À MEULES PLATES

Le Forté AP (All Purpose grinder pour Moulin à tout faire) est un moulin compact, professionnel, dédié au concassage pour TOUTES les méthodes de préparation.



Conçu en tant que solution commerciale pour les cafés à faible volume, le Forté AP est un moulin à espresso extrêmement solide avec une grande capacité et de nombreuses fonctionnalités. Contrôlé à l'aide d'un écran tactile, le Forté AP possède deux modes de concassage : par temps et par poids. Chacun de ces modes propose trois pré-réglages et une option manuelle, vous offrant de nombreuses manières de passer aisément d'une dose à l'autre.

Moudre par poids sur le Forté ne fonctionne pas avec l'accessoire porteur de porte-filtre inclus, mais, en échange, vous obtenez une distribution de café pratique dans un porte-filtre ainsi que moins de résidus grâce à un entonnoir qui guide le café moulu dans le panier.

Cette machine est un excellent choix pour un espresso extrêmement consistant à la maison même si elle convient mieux à une utilisation commerciale. Si vous rêvez d'ouvrir un café, le Forté AP peut aider à transformer ce rêve en réalité.

Sa petite taille, son écran tactile multifonctions, sa grande capacité quotidienne (Jusqu'à 2 Kg par jour) et des réglages de taille de mouture solides font du Forté AP un excellent choix pour les faibles volumes d'espresso de votre café, par exemple le décaféiné ou les cafés d'origines uniques. Il est construit avec des meules plates en acier de 54 mm sont conçues pour produire une mouture précise et exacte, fournissant une qualité de tasse exceptionnelle pour toutes les méthodes de préparation, de l'espresso au piston. Chaque Forté est fourni avec un arrêt de la trémie, un outil de retrait de meule pour un nettoyage facile et un outil simple d'étalonnage de meule pour un étalonnage CQ rapide.

« Moutures moelleuses comme un oreiller et confidences sur l'oreiller : ce moulin vous réveillera le matin et vous tiendra éveillé toute la nuit. »

– Sprudge : « Moulin à café le plus sexy au monde en 2013 »

FONCTIONNALITÉS

INTERFACE INTUITIVE :

Le Forté AP vous permet de doser par poids ou par durée. Notre dose-par-poids signature est précise à plus ou moins 0,2 grammes. L'activation au toucher réveille votre écran avec la technologie rétro-éclairée LED. L'écran tactile contrôle toutes les opérations avec trois pré-réglages de dose programmables ; flèches Haut et Bas pour augmenter ou réduire les valeurs de dose ; et TARE, MANUEL, MARCHE ou ARRÊT.

DOSAGE D'ESPRESSO :

Une fonctionnalité unique du Forté AP est sa capacité à convertir un pré-réglage de poids en une durée précise à plus ou moins 0,5 grammes du point souhaité. Ceci permet un dosage orienté sur le poids pour les espressos.

MEULES :

Le moulin Forté AP est fourni avec des meules plates en céramiques de 54 mm pour un concassage exact et précis. Le Forté AP moud à une vitesse moyenne de 2 g/sec pour les espressos et de 3,5 à 3,7 g/sec pour les presses. La gamme de mouture est de 230 à 150 microns.

ÉVENTAIL DE RÉGLAGE/MOUTURE :

Un système de réglage macro et micro tout-métal produit de bonnes sensations et un réglage de mouture sécurisé. Le réglage macro se déplace de mouture fine à grossière dans 10 réglages distincts et répétables. Un micro-réglage secondaire divise chacun de ces 10 réglages macro en 26 réglages distincts. Ces étapes permettent de peaufiner facilement le réglage, ajustant la mouture exacte pour la méthode de préparation préférée utilisée.

TRÉMIE :

La trémie contient 300 g de café environ. Une fonctionnalité d'arrêt des grains innovantes située dans le collier permet un retrait de la trémie propre et facile pour changer les grains. Le « rebut » de grains (sous le stoppeur) offre une moyenne étonnamment basse de 10 g, une fois que la trémie a été stoppée.

RÉ-ÉTALONNAGE DES MEULES :

Le Forté AP est étalonné à l'usine pour assurer un éventail de mouture précis. Si nécessaire, les meules du Forté AP peuvent être facilement ré-étalonnées à l'aide de l'outil d'étalonnage

spécial fourni avec le moulin.

NETTOYAGE DES MEULES :

Il est facile de retirer les meules pour les nettoyer en utilisant l'outil en zinc moulé inclus avec votre Forté.

GARANTIE :

La garantie limitée pour les moulins Forté est d'1 an ou 50 heures de durée de fonctionnement de moteur cumulée, au premier des deux termes échus.

ACCESSOIRES

EXTENSEUR DE TRÉMIE :

Une extension pouvant ajouter 275 g de capacité à la trémie à grains existante. Plusieurs extenseurs peuvent être ajoutés pour obtenir la capacité dont vous avez besoin.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitesse de concassage	Espresso: 2 g/sec — Piston: 3,5—3,7 g/sec	Puissance nominale	220-240 VAC 50/60 Hz, 130 W, classe I 100-120 VAC 50/60 Hz, 130 W
Meules	meules en céramique de 54 mm	Vitesse de meules sans charge	1 950 Tr/min
Capacité de la trémie à grains	300—400 g (10 oz), dépendamment sur la taille et la densité du grains	Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Capacité du réceptacle à mouture	170 g (6 oz)	Design et conception	Seattle, WA
Poids	6 kg (13 lbs)	Fabrication et assemblage	Taiwan
Dimensions L/H/D (cm)	13/36/18	Fabrication des meules	Ditting en Suisse
		Certifications	CB, ETL, cETL