

BARATZA

# Sette 30

MOULIN À MEULES CONIQUES

C'est le troisième, et le moulin de base, de la Série Sette : le Sette 30.



Le Sette 30 est un moulin d'entrée de gamme, parfait pour débuter votre expérience avec l'espresso et qui convient aux machines à espresso basiques et perfectionnées. Le Sette 30 possède un réglage macro uniquement pour la taille de la mouture, offrant 31 niveaux de réglages. Ce moulin inclut la meule S1, conçue pour nos moulins haute gamme Sette 270/270W, qui produit une mouture à espresso exceptionnelle. Il peut également être utilisé pour les méthodes d'infusion manuelle nécessitant une mouture plus fine (par exemple AeroPress et Hario V60) pour une expérience de goût très équilibrée.

Conçue et perfectionnée au Liechtenstein sur une période de 8 ans, cette technologie fixe une nouvelle

norme au niveau de la simplicité, de l'efficacité et de la durabilité. Ce nouveau mécanisme possède une rotation de la meule extérieure avec la meule intérieure restant fixe, un design véritablement révolutionnaire. Le design de ce mécanisme double l'efficacité des moulins de taille similaire. Le café passe directement à travers le moulin, verticalement et tombe directement dans le réceptacle à mouture ou votre porte-filtre.

Le Sette 30 dispose d'un porte-appareil stationnaire qui vous permet de retirer puis de réorienter les bras de mouture directement dans le réceptacle à mouture fourni ou dans un porte-filtre : une fonctionnalité exceptionnelle par rapport à tous les autres moulins domestiques.

## FONCTIONNALITÉS

### MÉCANISME DE MOUTURE :

Le Série Sette possède, en son sein, un mécanisme de mouture révolutionnaire qui produit des performances changeant la donne. Les aspects essentiels de ce mécanisme innovant incluent :

- Un transport et une mouture verticaux directs des grains (extrêmement efficace et ayant pour résultat un taux de café résiduel minimal dans le système).
- La rotation de la meule en anneau externe (avec deux fois la surface de la meule conique) ainsi qu'une géométrie de dent exclusive, produisent un débit de broyage deux à trois fois plus rapide que celui des autres moulins de sa classe.
- La boîte de vitesse exclusive (train épicycloïdal + couronne dentée) qui optimise l'efficacité du transfert de couple, ayant pour résultat une consommation moindre d'électricité et bien moins de chaleur.
- Un puissant moteur CC pour un couple de démarrage et une efficacité maximum, ayant pour résultat un fonctionnement produisant moins de chaleur.

### MEULES ET MÉTHODES

#### D'INFUSION :

Fabriqué par Etzinger au Liechtenstein, le Sette 30 est construit avec des meules S1 coniques de 40 mm, qui sont conçues pour offrir un profil de mouture exceptionnel pour l'espresso et bons pour les méthodes de préparation nécessitant une mouture plus fine (par exemple AeroPress ou V60).

#### PORTE-APPAREIL ET RÉCEPTACLE À MOUTURE :

Le Sette 30 dispose d'un porte-appareil qui vous permet de retirer puis de réorienter les bras de mouture directement dans le porte-filtre ou le réceptacle à mouture fourni.

Le réceptacle à mouture du Sette est en plastique anti-statique et dispose d'un bec verseur moulé pour transférer facilement dans votre machine à café préférée. Il possède une capacité utile de 160 g (torréfaction moyenne).

#### TRÉMIE :

La trémie contient 300 à 400 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.

### PANNEAU DE COMMANDES NUMÉRIQUES :

Le Sette 30 possède un panneau de contrôle simple monté à l'avant avec un affichage LED rétro-éclairé facile à lire. L'utilisateur préconfigure manuellement le temps de mouture dans un délai d'une seconde. Appuyez simplement sur le bouton Marche et le Sette fournit automatiquement le dosage précis.

### RÉGLAGE DE LA MOUTURE :

Le Sette possède un réglage macro de 31 niveaux, conçu pour offrir un profil de mouture exceptionnel pour l'espresso et bons pour les méthodes de préparation nécessitant une mouture plus fine. Le mécanisme macro est directement connecté aux meules coniques permettant un réglage immédiat et fidèle.

### DIMENSIONS :

Le Sette 30 est conçu pour être peu encombrant (comme nos autres modèles) et tiendra sous les cabinets de cuisine standards.

### NETTOYAGE :

Il est facile de retirer la meule conique, sans outil, rendant le nettoyage vraiment simple.

## ACCESSOIRES

### EXTENSEUR DE TRÉMIE :

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

### MEULE S2 :

Nous offrons un deuxième assemblage de meule : la meule S2 qui améliore le profil de mouture pour les méthodes de préparation nécessitant une mouture fine à mi-grossière.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Vitesse de concassage</b>	Espresso : 3,5 g/sec — Infusion manuelle : 5,5 g/sec	<b>Puissance nominale</b>	220-240VAC 50/60 Hz, 240W 1,6A, classe I 100-120VAC 50/60 Hz, 200W 2,6A
<b>Meules</b>	Meules en acier de 40 mm	<b>Listing de sécurité</b>	UL/CSA/CE/EK
<b>Capacité de la trémie à grains</b>	300-400 g (10 oz)	<b>Design et conception</b>	Seattle, WA
<b>Capacité du réceptacle à mouture</b>	160 g (5,5 oz)	<b>Fabrication et assemblage</b>	Taiwan
<b>Poids</b>	3,2 kg (7 lbs)	<b>Certifications</b>	CB, ETL, cETL
<b>Dimensions L/H/D (cm)</b>	13/40/24	<b>Fabrication des meules</b>	Etzinger au Liechtenstein