

BARATZA

Sette 270

MOULIN À MEULES CONIQUES

Le Sette 270 introduit un design révolutionnaire aux moulins à espresso pour la maison, apportant une fonctionnalité professionnelle aux utilisateurs privés.



La sensation en bouche et la clarté d'arôme de l'espresso réalisé grâce au Sette surpasse les autres moulins à espresso pour la maison. La multitude de fonctionnalités offertes par le Sette permettent d'obtenir un espresso parfait de manière simple et sans soucis. Treize niveaux de macro-réglage et un système de micro-réglage sans aucune étape donnent à l'utilisateur un nombre presque infini de réglages de mouture permettant d'offrir le meilleur des peaufinages, le plus précis, de la place au plus attentif des amateurs de café pour explorer les délicates couches de douceur, acidité et corps pour tous les types d'espresso, de la torréfaction sombre italienne classique aux torréfactions légères progressives.

Le Sette excelle dans les moutures fines et inclut une petite tasse unique pour cafés filters, par exemple l'AeroPress et le Hario V60.

Le Sette offre notre boîte de vitesse fondamentalement repensée et d'un jeu de meules dans lequel la bague en silicone externe

tourne autour d'une meule conique stationnaire. Ce design permet un concassage à haute vitesse (jusqu'à 5 g par seconde) ainsi qu'une rétention minimale du café dans le système. La plupart des moulins utilisent un petit conduit à travers lequel se déplace le café moulu. Sur le Sette, le Café moulu tombe simplement des meules dans le porte-filtre.

La machine est équipée d'un minuteur numérique qui possède trois pré-réglages ajustables. Ceci vous permet de sauver trois différents doses pour une variété d'utilisations. Le Porte-Appareil Convertible peut sécuriser une grande variété de porte-filtres et de cafetières (ainsi que le réceptacle inclus) directement sous le jeu de meule pour un transfert rapide et facile du café.

« J'utilise quotidiennement le moulin depuis plus d'un an. La capacité du moulin à déplacer le café moulu dans le PF sans aucune perturbation de la distribution des particules dans la poudre est la meilleure que j'ai jamais vue. »

– David Schomer, Espresso Vivace

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 :

Trois boutons programmables permettent de régler le temps de concassage à 0,1 seconde.

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 :

La Série Sette est conçue pour prendre peu de place (comme nos autres modèles), idéal pour les cuisines de maison, les bureaux, les petits cafés et les traiteurs.

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 BG :

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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