

BARATZA

Sette 270Wi

MOULIN À MEULES CONIQUES

Le Sette 270Wi introduit deux innovations de design révolutionnaires pour les moulins à espresso et autorise une incroyable fonctionnalité pour les utilisateurs à la maison.



Cette machine est le premier et actuellement, le seul moulin à espresso offrant une fonctionnalité de concassage par poids directement dans le porte-filtre. Un dosage précis et exact à quelques dixièmes de gramme près (2 à 3 grains !) directement dans votre porte-filtre permet d'obtenir très facilement une qualité d'espresso consistante.



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 filtres.

Le Sette offre notre boîte de vitesse entièrement 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 passe le café moulu. Sur le Sette, le Café moulu tombe simplement des meules dans le porte-filtre.

La machine est équipée d'une balance numérique utilisant la technologie Acaia qui possède trois pré-réglages ajustables et précis. Ceci vous permet de sauver trois différents poids de dose pour une variété d'utilisations.

FONCTIONNALITÉS

270Wi SPECIFIC

Le « i » dans 270Wi signifie intelligence : le moulin calcule désormais rapidement et prédit le moment où il doit s'arrêter lorsque vous modifiez vos réglages, vos grains ou votre poids de dose. Ceci élimine le besoin d'ajuster l'écart.

Le nouveau 270Wi optimise sa balance de grande précision Acaia intégrée en filtrant les vibrations imprévues qui pourraient affecter la précision du dosage, par exemple la fermeture d'une porte, des pas ou des surfaces instables.

Une fonctionnalité « impulsion rapide » vous permet d'ajouter une petite quantité de café à votre dose finale une fois le moulin arrêté.

En cas de mise à jour du logiciel, elle peut être installée sans fil depuis le Bluetooth intégré en utilisant un téléphone ou une tablette Apple.

270W & 270Wi

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 :

- Une mouture verticale directe des grains (extrêmement efficace et ayant pour résultat un taux de café résiduel minimal dans le système).
- La rotation de La bague en silicone 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 270Wi est construit avec une AP conique de 40 mm, meule à tout faire, qui produit une mouture d'espresso basée sur le poids ainsi qu'une mouture pour les préparations manuelles nécessitant un concassage plus fin (par exemple les Aeropress basées sur le poids et le Hario V60). Les meules moulent le café de 3,5 g à 5,5 g par seconde, en fonction de la torréfaction et des réglages. Les meules sont résistantes et resteront tranchantes pendant de nombreuses années.

Le design malin de l'assemblage des meules de la Série Sette vous offre, à vous utilisateur, la possibilité de changer la meule conique en moins d'une minute, sans outil et sans réétalonnage.

PORTE-APPAREIL ET RÉCEPTACLE À MOUTURE CONVERTIBLES :

Un porteur convertible intégré, exclusif pour la Série Sette, vous permet de moudre directement dans votre porte-filtre, le réceptacle à grains fourni ou la plupart des cafetières populaires (V60, Clever, Kalita, etc.) Les manches de caoutchouc sur les bras sont totalement rotatifs, vous donnant l'option de les placer de la manière qui correspond le mieux à l'outil/cafétière que vous utilisez. Les bras peuvent recevoir des bras de 49 mm à 58 mm et le porteur inclut un crochet intrégré pour la stabilité.

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.

ACAIA - (DOSAGE BASÉ SUR LE POIDS) :

Ce moulin a été conçu avec une balance intégrée utilisant la technologie de pesage Acaia, offrant un dosage basé sur le poids exact et précis, et une sensibilité d'un dixième de gramme. Le 270Wi possède la capacité révolutionnaire de mouture par poids directement dans un porte-filtre : une percée dans la

technologie des moulins ! Ce design de moulin unique répond à la tendance utilisateur des Cafés Gourmets, utilisant des recettes basées sur un poids spécifique pour la préparation du café.

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 :

Un panneau de contrôle monté à l'avant et convivial possède un affichage LED rétro-éclairé facile à lire. Trois boutons programmables permettent de régler le poids des grains à 0,1 gramme. Appuyez simplement sur le bouton Marche et le Sette fournit automatiquement le dosage précis.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE :

Le Sette possède un réglage macro en 30 niveaux, moulant de l'espresso aux préparations manuelles. Un micro-réglage sans étape, avec neuf indicateurs, permet à l'utilisateur de facilement peaufiner pour un espresso parfait. Le mécanisme macro/micro est directement connecté à la meule conique, ayant pour résultat un réglage immédiat et fidèle de la mouture.

NETTOYAGE :

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

RÉTENTION MINIMALE :

Pour optimiser la fraîcheur, le Sette minimise le café moulu restant dans le moulin.

MOTEUR :

Un puissant moteur CC à haut couple fait fonctionner le Sette. Les circuits sont équipés d'un interrupteur d'arrêt thermique se réinitialisant automatiquement.

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.

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	220-240 VAC 50/60 Hz, 240 W 1,6 A, classe I 100-120 VAC 50/60 Hz, 200 W 2,6 A
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	Taiwan
Poids	3,2 kg (7 lbs)	Certifications	CB, ETL, cETL
Dimensions L/H/D (cm)	13/40/24	Fabrication des meules	Etzinger au Liechtenstein