

BARATZA

# Vario+

MOULIN À DOSAGE MINUTÉ

Mouture de précision avec grandes meules plates et dosage minuté pour de délicieuses tasses de café à coup sûr.



Le Vario+ est la réponse à la liste d'envies d'un amateur de café recherchant performance, consistance et qualité de tasse. Construit sur l'héritage primé de Baratza, ce moulin tiendra ses promesses. De la première gorgée d'espresso du matin au dernier café du soir, le Vario+ est votre ami polyvalent !

Ajuster votre mouture est facile avec plus de 220 niveaux de réglages et une chambre de mouture métallique durable. L'affichage LCD rétro-éclairé facile à lire simplifie la mise en route.

Le Vario+ propose un dosage basé sur le temps pouvant aller au dixième de seconde. Enregistrez en mémoire trois pré-configurations de temps programmables pour simplifier votre préparation et bien commencer votre journée. Ce qui rend ce moulin très convivial est sa construction avec meules en céramique plates de 54 mm résistantes pour une qualité de tasse parfaite. Nous avons même inclus, en prime, un porte-filtre métallique si vous aimez les espressos.

Pour compléter votre matériel à café, le Vario+ est disponible en noir ou blanc.

## FONCTIONNALITÉS

### MEULES :

Au cœur du Vario+ se trouvent des meules plates en céramique de 54 mm du fabricant de meules commerciales, Ditting. Les meules sont recouvertes d'une chambre de mouture métallique améliorée pour améliorer la constance, de tasse en tasse.

### PANNEAU DE COMMANDES NUMÉRIQUES :

Le panneau de contrôle monté à l'avant avec affichage LED est facile et intuitif. Le Vario+ vous permet d'enregistrer jusqu'à 3 pré-configurations basées sur la durée pour votre dosage automatique. Vous pourrez donc optimiser votre flux de travail.

### RÉGLAGE DE MOUTURE :

Offrant 220 niveaux de réglages de mouture macro et micro optimisés avec un calibrage espresso pouvant être personnalisé, ce moulin conserve son design polyvalent d'origine tout en vous permettant de peaufiner pour atteindre ce tasse divine insaisissable.

### ARRÊT DE TRÉMIE :

Une trémie de 300 g avec possibilité de la retirer du moulin alors que les grains sont toujours à l'intérieur, permettant de changer plus facilement les grains !

### MOUTURE RESTANT DANS LE MOULIN :

Pour optimiser la fraîcheur, le Vario+ minimise le café moulu restant dans le moulin. Avec 2 lumières LED, vous pouvez surveiller votre mouture ou votre porte-filtre pour contrôler le processus.

### MÉTHODES DE PRÉPARATION ET CALIBRAGE :

Le Vario+ est exceptionnel pour l'espresso, calibré à l'usine pour des réglages plus fins et des méthodes de préparation manuelle. Les meules peuvent être facilement étalonnées à l'aide de l'outil d'étalonnage spécial fourni avec le moulin.

### MOTEUR :

Un puissant moteur CC à haut couple fait tourner les meules sans effort. Ce moteur tourne lentement, assurant ainsi un fonctionnement silencieux et froid et permettant de longs cycles de mouture. Les circuits sont équipés d'un interrupteur d'arrêt thermique se réinitialisant automatiquement.

### PORTE-FILTRE ET RÉCEPTACLE À MOUTURE :

Le Vario+ est fourni de manière standard avec un Porte-filtre métallique ultra-résistant et un réceptacle à grains régulier de 180 g.

### NETTOYAGE :

L'outil de retrait de meule inclus facilite l'accès à la chambre de mouture et se range facilement sous le capot.

## ACCESSOIRES

### EXTENSEUR DE TRÉMIE :

(VENDU SÉPARÉMENT)

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.

### TRÉMIE DOSE UNIQUE :

(VENDU SÉPARÉMENT)

Mesurez vos grains de café pour la dose unique nécessaire pour votre recette.

### MEULES EN ACIER DE 54 MM :

(VENDU SÉPARÉMENT)

Des meules plates en acier de 54 mm sont disponibles pour personnaliser votre Vario+. Les meules en acier sont optimisées afin de moudre pour une variété de méthodes de préparation dont l'espresso, les préparations manuelles et plus. Avec un large éventail de mouture (de 230 microns à 1 150 microns) et une distribution étroite de particules (moins de fines), les préparateurs de café à la maison ont décerné les honneurs aux meules en acier de 54 mm.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitesse de concassage	1,6 g/sec — 2,2 g/sec	Puissance nominale	220-240VAC 50/60 Hz, 130W, classe I 100-120VAC 50/60 Hz, 130W
Meules	meules en acier de 54mm	Vitesse de meules sans charge	1 350 Tr/min
Capacité de la trémie à grains	230 g (8 oz)	Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Capacité du réceptacle à mouture	180 g (6,3 oz)	Design et conception	Seattle, WA
Poids	4,1 kg (9 lbs)	Fabrication et assemblage	Taiwan
Dimensions L/H/D (cm)	13/36/18	Fabrication des meules	Ditting en Suisse
		Certifications	CB, ETL, cETL