

BARATZA

# Vario W+

MOULIN À DOSAGE AU POIDS

La mouture au poids, pour une précision extrême, simplifie la préparation d'une tasse de café parfaite.



L'avant-gardiste Vario W+ de Baratza est un moulin basé sur le poids en temps réel totalement intégré.

Attendez-vous à des doses précises au dixième de gramme que vous concassiez une dose de précision pour cet espresso du matin, que vous réalisiez un café filtre ou prépariez une grande quantité de café glacé pour le lendemain. Enregistrez en mémoire trois pré-réglages pour différentes méthodes de préparation est facile grâce au LCD rétro-éclairé à haute visibilité récemment mis à jour et à l'interface utilisateur modernisée.

Avec un intérieur robuste, des centaines d'niveaux de réglage et une balance intégrée précise, le Vario W+ est la clé permettant de débloquer une mouture de qualité, précise et

répétable à la maison. En d'autres termes, votre moulin se charge de tout le travail, il vous suffit de choisir un poids et d'appuyer sur marche !

Le moulin de grade professionnel tient partout, de votre cuisine à votre bureau en passant par votre bar. Les réglages macro/micro intuitifs offrent 220 configurations distinctes et répétables pour n'importe quel style de café. Les meules uniques plates en acier de 54 mm du Vario W+ fournissent des performances précises et rapides (2 g/sec en moyenne). Le moteur CC à haut couple et la transmission par courroie signifient que vos grains feront un beau voyage tout en douceur.

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

## FONCTIONNALITÉS

### MEULES :

Les meules en acier du Vario W+ sont faites pour moulin pour toutes sortes de préparation, dont l'espresso, les cafetières manuelles et plus. Elles ont été conçues pour améliorer la saveur dans la tasse avec un large éventail de moutures (de 230 microns à 1 150 microns) et une distribution étroite des particules (moins de particules fines), sceau de la supériorité des meules en acier de la Série Vario.

### PANNEAU DE COMMANDES NUMÉRIQUES :

Le panneau de contrôle monté à l'avant avec affichage LED est facile et intuitif. Trois boutons programmables permettent à l'utilisateur de programmer le poids désiré (+/- 0,1). Appuyez simplement sur le bouton MARCHE et le Vario W+ fournit automatiquement le dosage précis.

### RÉGLAGE DE LA MOUTURE :

Le Vario W+ offre des réglages macro et micro pour peaufiner facilement le dosage. Le réglage macro se déplace de mouture fine à grossière dans 10 réglages distincts et répétables. Un bras de micro-réglage secondaire divise chacun de ces 10 réglages macro en 220

réglages distincts. Ces étapes vous permettent de trouver la mouture exacte pour la tasse parfaite.

### MOUTURE RESTANT DANS LE MOULIN :

Pour optimiser la fraîcheur, le Vario W+ minimise le café moulu résiduel dans le moulin.

### MÉTHODES DE PRÉPARATION :

Le Vario W+ est exceptionnel pour l'espresso et les méthodes de préparation manuelles. Lorsque vous moulez pour un espresso, il est conseillé de conserver le café dans la trémie ; nous ne conseillons pas les doses uniques pour espresso, même si le dosage unique convient pour toutes les autres méthodes de préparation avec des tailles de mouture au-dessus de l'espresso !

### 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.

### 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 (tous les poids dépendent de la densité des grains).

### ÉTALONNAGE :

Le Vario W+ est étalonné à l'usine pour assurer un éventail de mouture précis. Si nécessaire, les meules du Vario W+ peuvent être facilement ré-étalonnées à l'aide de l'outil d'étalonnage spécial fourni avec le moulin.

### 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.

### MEULES EN CÉRAMIQUE :

(VENDU SÉPARÉMENT)

Des meules plates en céramique de 54 mm sont disponibles pour personnaliser votre Vario W+. Les meules en céramique ou en acier fonctionnent parfaitement pour toutes les méthodes de préparation, mais nous

comprenons que ce goût est subjectif ! Si vous préférez les meules en céramique, elles sont disponibles à l'achat dans nos magasins de pièces détachées !

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitesse de concassage	1,6 g — 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	Aucune vitesse de charge de meule	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	170 g (6 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