

BARATZA®

Forté AP

Moulin à meule plate

Le Forté AP (All Purpose pour tout usage) est notre réponse aux demandes de moulin de qualité commerciale capable de tout faire tout en conservant une empreinte compacte. Les meules plates en céramique entraînées par une courroie et un portaholder inclus font que ce moulin est parfait pour préparer efficacement, et de manière répétée, des expressos.

Conçu en tant que solution commerciale pour les cafés n'ayant pas énormément de demandes, le Forté AP est un moulin à expresso extrêmement solide avec une grande capacité et une densité de fonctionnalités. Contrôlé à l'aide d'un écran tactile, le Forté AP possède deux modes de concassage : par temps et par poids. Chacun de ces modes propose trois pré-réglages et une option manuelle, vous offrant de nombreuses manières de passer aisément d'une dose à l'autre.



Fonctionnalités

Meules

Au cœur du Forté AP 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.

Interface intuitive

Le Forté AP vous permet de doser par poids ou par durée. Notre dose-par-poids signature est précise au dixième de grammes. Une touche réveille l'écran tactile. L'écran tactile contrôle toutes les opérations avec trois réglages de dose prédéfinis, offrant la possibilité de passer du poids, au temps et aux modes de mouture manuelle, ainsi que des boutons marche et arrêt.

Réglage de la mouture :

Un système de réglage macro et micro tout-métal produit de bonnes sensations et un réglage de mouture sécurisé. Le réglage macro se déplace de mouture fine à grossière dans 10 réglages distincts et répétables. Un micro-réglage secondaire divise chacun de ces 10 réglages macro en 26 réglages distincts. Ces étapes permettent de peaufiner facilement le réglage, ajustant la mouture exacte pour la méthode de préparation préférée utilisée.

Ré-étalonnage des meules

Le Forté AP est étalonné à l'usine pour assurer un éventail de mouture précis. Si nécessaire, les meules du Forté AP peuvent être ré-étalonnées facilement en utilisant l'outil d'étalonnage spécial fourni avec le moulin afin d'affiner l'éventail de moutures pour des méthodes de préparation spécifiques.

Nettoyage

Il est facile de retirer les meules pour les nettoyer en utilisant l'outil en zinc moulé inclus avec votre Forté.

Accessoires


Meules plates en acier de 54 mm (VENDUES SÉPARÉMENT)

Des meules en acier plates de 54 mm sont disponibles pour personnaliser

votre Forté AP. Les meules en acier sont optimisées afin de moudre pour une variété de méthodes de préparation dont l'expresso, 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

Vitesse de mouture	2.6g/sec (#2Z) - 4.0g/sec (#10M)	Couleurs disponibles	
Meules	54 mm Meules plates en céramique	Design et conception	Seattle, WA
Capacité de la trémie à grains	300 g (10.6 oz)	Fabrication et assemblage	Taiwan
Capacité du réceptacle à mouture	120 g (4.2 oz)	Fabrication des meules	Ditting in Switzerland
Poids	6.0 kg (13 lbs)	Garantie	Garantie constructeur d'1 an
Matériaux de construction	Zinc moulé	Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Dimensions du produit (cm)	13 / 37 / 18	Certifications	CB, ETL, cETL
		Puissance nominale	100-120VAC 50/60 Hz, 130W 220-240VAC 50/60 Hz, 130W class I