

BARATZA®

Forté AP

Flachmahlwerke

Der Forté AP (All Purpose) ist unsere Antwort auf die Forderung nach einem gewerblichen Mahlwerk, das alles kann - in einem kompakten Design. Das Mahlwerk verfügt über keramische Flachmahlwerke, die durch einen Riemenantrieb betrieben werden, sowie eine Porta-Filter Halterung, die es zum perfekten Mahlwerk für eine effiziente und wiederholbare Espresso-Arbeitsabläufe macht.

Als kommerzielle Lösung für Cafés mit geringem Volumen konzipiert, ist der Forté AP ein robustes Espresso-Schleifgerät mit hoher Kapazität und Funktionsdichte. Bedient über einen Touchscreen, verfügt der Forté AP über zwei Mahlmodi: Zeit- und Gewichtsbasiert. Jeder dieser Modi verfügt über drei Voreinstellungen und eine manuelle Option, die Ihnen viele Möglichkeiten bietet, bequem von einer Dosierung zur anderen zu wechseln.

Mit seiner kleinen Stellfläche, dem multifunktionalen Touchscreen, der hohen täglichen Kapazität (5 Pfund pro Tag) und den robusten Mahlgradeinstellungen ist der Forté AP eine hervorragende Wahl für Espresso mit geringem Volumen im Café wie z.B. Decaf oder Single-Origin-Angebote. Er ist mit 54-mm-flachen Keramikmahlwerken ausgestattet, die darauf ausgelegt sind, eine präzise und genaue Mahlung zu produzieren und außergewöhnliche Becherqualität für Braumethoden von Espresso bis French Press zu liefern.



Hauptmerkmale:

MAHLSCHEIBEN:

Das Herzstück des Forté AP sind langlebige 54-mm-Keramikflachmahlwerke des kommerziellen Mahlwerks Herstellers Ditting. Die Mahlwerke sind in einer verbesserten Metall-Mahlkammer eingefasst, um die Konsistenz von Tasse zu Tasse zu verbessern.

INTUITIVE BENUTZEROBERFLÄCHE:

Der Forté AP ermöglicht es Ihnen, nach Gewicht oder Zeit zu dosieren. Unsere Dosierung nach Gewicht ist auf ein Zehntel Gramm genau. Ein Tastendruck aktiviert den Touchscreen. Der Touchscreen steuert alle Vorgänge mit drei programmierbaren Dosierungs-Voreinstellungen; die Möglichkeit, zwischen Gewichts-, Zeit- und manuellen Mahlmodi zu wechseln; sowie Start- und Stopp-Tasten.

MAHLWERKSEINSTELLUNG

Ein gesamter metallischer Makro- und MikroEinstellungssystem erzeugt ein positives Gefühl und eine sichere Mahleinstellung. Die Makro-Einstellung ermöglicht eine Fein- bis Grobschleifen in 10 verschiedenen und wiederholbaren Einstellungen. Eine sekundäre Mikro-Einstellung unterteilt jede der 10 Makro-Schritte weiter in 26 unterschiedliche Einstellungen. Diese Schritte ermöglichen eine einfache Feinabstimmung und ermöglichen die genaue Einstellung für die bevorzugte Brühmethode.

NEUKALIBRIERUNG DER MAHLWERKSSCHEIBEN:

Der Forté AP ist ab Werk kalibriert, um einen genauen Mahlbereich zu gewährleisten. Falls notwendig, können die Forté AP Mahlwerkscheiben mit dem speziellen Kalibrierungswerkzeug, das mit der Mühle geliefert wird, leicht neu kalibriert werden, um den Mahlbereich für bestimmte Brühmethoden anzupassen.

REINIGUNG DER

MAHLWERKSSCHEIBEN:

Die Mahlwerkscheiben können leicht mit dem im Lieferumfang Ihres Forté enthaltenen Guss-Zink-Werkzeug zur Reinigung entfernt werden.

Zubehör

54MM STAHLMÜHLEN

(SEPARAT ERHÄLTLICH)

54-mm-flache Stahlmühlen sind verfügbar, um Ihren Forté AP anzupassen. Die Stahlmühlen sind für eine Vielzahl von

Brühmethoden optimiert, einschließlich Espresso, manuelle Brühmethoden und mehr. Mit einem breiten Mahlbereich (230 Mikrometer bis 1150 Mikrometer) und einer engen Partikelverteilung (keine

Feinanteile) haben die 54-mm-Stahlmühlen unter Heimkaffeebauern einen Ehrenplatz verdient.

Technische Daten

Mahlgeschwindigkeit	2.6g/sec (#2Z) - 4.0g/sec (#10M)
Mahlwerk	54 mm Keramische Flachmühlen
Bohnenbehälter	300 g (10.6 oz)
Größe des Bohnenbehälters	120 g (4.2 oz)
Gewicht	6.0 kg (13 lbs)
Maße (B/H/L cm)	13 / 37 / 18
Gehäusematerial	Metall

Farben	●
Entworfen & Entwickelt	Seattle, WA
Gefertigt & Montiert	Taiwan
Mahlwerk Hersteller	Ditting in Switzerland
Garantie	2 Jahr Herstellergarantie
Sicherheitsliste	UL/CSA/CE/EK
Zertifizierungen	CB, ETL, cETL
Nennleistung	220-240VAC 50/60 Hz, 130W class I