

BARATZA®

Forté BG

Moulin à meule plate

Le Forté BG (Brew Grinder pour moulin à infusion) est un moulin très résistant, prêt pour le commerce, construit pour fournir des doses de mouture précises qui mettent en avant la complexité de n'importe quelle préparation de café.

C'est le moulin utilisé par votre barista pour réaliser ces cafés filtres que vous buvez au café. Conçu en tant que solution commerciale pour les cafés offrant divers cafés filtres, le Forté BG est un moulin à fonctionnalités avancées, grande capacité et presque infaillible.



Fonctionnalités

Meules

Le Forté BG est équipé de meules en acier de 54 mm qui produisent une mouture précise et constante pour diverses préparations manuelles et les petites productions. Nos meules d'acier ont été spécifiquement conçues pour réduire les particules fines, améliorant la vivacité du goût dans la tasse. Le vaste éventail de mouture et la distribution étroite de particules (moins de particules fines) sont le sceau de la supériorité des meules du Forté BG.

Interface intuitive

Le Forté BG 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 BG est étalonné à l'usine pour assurer un éventail de mouture précis. Si nécessaire, les meules du Forté BG 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

BG. 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 disponible à l'achat dans nos magasins de pièces détachées !

Caractéristiques

Vitesse de mouture	2.0 g/sec - 3.7 g/sec	Couleurs disponibles	
Meules	54 mm Meules plates en acier	Design et conception	Seattle, WA
Capacité de la trémie à grains	300-400g (10oz)	Fabrication et assemblage	Taiwan
Capacité du réceptacle à mouture	170g (6.0oz)	Fabrication des meules	Ditting in Switzerland
Poids	6.0 kg (13 lbs)	Garantie	Garantie constructeur de 2 ans
Dimensions (L/H/P cm)	13 / 36 / 18	Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Matériaux de construction	Zinc moulé	Certifications	CB, ETL, cETL
		Puissance nominale	220-240VAC 50/60 Hz, 130W class I