

BARATZA®

# Sette 30

Kegelmahlwerk

**Der Sette 30 ist der Treffpunkt von Einfachheit und Eleganz - perfekt für den Heimbarista, der sich auf erstklassigen Espresso ohne Schnickschnack konzentriert.**

Der Sette 30 ist eine preiswerte Mühle, um mit der Espresso-Zubereitung zu beginnen, die für einfache und fortgeschrittene Espressomaschinen gleichermaßen geeignet ist. Der Sette 30 hat eine einzige Einstellung für die Mahlgradgröße und bietet 31 Einstellungen. Diese Mühle verwendet das S1-Mahlwerk, das für unsere hochwertigen Sette 270/270Wi-Mühlen entwickelt wurde und einen außergewöhnlichen Espresso-Mahlgrad produziert. Sie kann auch zum Mahlen von Kaffee für manuelle Brühmethoden verwendet werden, die einen feineren Mahlgrad erfordern (zum Beispiel AeroPress und Hario V60) für ein sehr ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Entwickelt und perfektioniert in Liechtenstein über einen Zeitraum von 8 Jahren, setzt diese Technologie einen neuen Standard in Sachen Einfachheit, Effizienz und Haltbarkeit. Dieser neue Mechanismus lässt das äußere Mahlwerk rotieren und das innere Mahlwerk ist fest installiert, was ein wirklich revolutionäres Design ist. Das Design dieses Mechanismus verdoppelt die Effizienz von Mahlwerken ähnlicher Größe. Der Kaffee gelangt vertikal durch das Mahlwerk und fällt direkt in den Auffangbehälter oder in Ihren Siebträger.



## Hauptmerkmale:

### MAHLMECHANISMUS:

Die Sette-Serie verfügt im Kern über einen revolutionären Mahlmechanismus, der eine bahnbrechende Leistung erzeugt. Wesentliche Aspekte dieses innovativen Mechanismus sind:

1. Eine gerade Mahlkammer sorgt für eine hoch-effiziente Mahlung und minimale Restkaffee im System.
2. Die Drehung des äußeren Ringmahlwerks (mit doppelter Oberfläche des Kegelmahlwerks) sowie die patentierte Zahngeometrie erzeugen eine Mahldurchsatzleistung, die zwei bis drei Mal höher ist als bei anderen Geräten seiner Klasse.
3. Ein proprietäres Getriebe (Planeten- und Kronenzahnrad), das die Effizienz der Drehmomentübertragung maximiert und zu einem geringeren Stromverbrauch und wesentlich weniger Wärmeentwicklung führt.
4. Leistungsstarker Gleichstrommotor für maximales Anlaufdrehmoment und Effizienz, was zu kühlerem Betrieb führt.

### MÜHLEN UND BRÜHMETHODEN:

Hergestellt von Etzinger in Liechtenstein, ist der Sette 30 mit 40mm konischen mühlen ausgestattet und eignet sich sehr gut für Espresso und manuelle Brühmethoden, die einen feineren Mahlbereich erfordern (z.B. AeroPress oder V60).

### GERÄTEHALTER & GEMAHLENES-BEHÄLTER:

Der Sette 30 verfügt über einen Gerätehalter, mit dem Sie die Arme entfernen und neu ausrichten können, um direkt in einen Siebträger oder in den mitgelieferten gemahlenes-Behälter zu mahlen

### BUNKER:

Der Bunker fasst etwa 300g Kaffee. Eine innovative Bohnenabspernung im Deckel ermöglicht ein sauberes und einfaches Entfernen des Behälters, um die Bohnen auszutauschen.

### DIGITALES STEUERUNGSPANEL:

Der Sette 30 verfügt über ein einfaches, an der Vorderseite montiertes Bedienfeld mit einer einfach abzulesenden hinterleuchteten LED-Anzeige, das eine zeitgesteuerte Mahlung auf 0,1 Sekunden genau ermöglicht. Drücken Sie einfach die Start-Taste und der Sette liefert automatisch eine präzise Dosierung.

### MAHLGRADEINSTELLUNG:

Die Sette hat einen Mahlbereich von 31 Schritten, der von Espresso bis manuellem Brühen reicht. Der Einstellmechanismus ist direkt mit der Kegelmühle verbunden, was zu einer sofortigen und präzisen Mahleinstellung führt.

### REINIGUNG:

Das Kegelmahlwerk ist ohne Werkzeug leicht zu entfernen, was die Reinigung sehr einfach macht.

### DIGITALE ZEITSCHALTUHR:

Der Motor wird von einer 40-Sekunden-Digitaluhr gesteuert, die bis auf ein Zehntel Sekunde einstellbar ist und so wiederholbares, präzises Dosieren ermöglicht.

## Zubehör

### HOPPER-ERWEITERUNG:

Eine Erweiterung, die dem vorhandenen Bohnenbehälter 275g Kapazität hinzufügt.

### S2-MAHLSCHEIBEN:

Der S2-Mahlscheiben ist ein alternativer Kegelmahlwerk, der das Mahlprofil für Brühmethoden verbessert, die eine mittelgrobe Mahlung erfordern.

## Technische Daten

Mahlgeschwindigkeit	2.9g/sec (# 8) - 4.0g/sec (#28)
Mahlwerk	40 mm mahlkegel
Bohnenbehälter	300 g (10.6 oz)
Größe des Bohnenbehälters	120 g (4.2 oz)
Gewicht	3.2kg
Maße (B/H/L cm)	13 / 41 / 25
Gehäusematerial	ABS-Kunststoff

Farben	
Entworfen & Entwickelt	Seattle, WA
Gefertigt & Montiert	Taiwan
Mahlwerk Hersteller	Etzinger in Liechtenstein
Garantie	2 Jahr Herstellergarantie
Sicherheitsliste	UL/CSA/CE/EK
Zertifizierungen	CB, ETL, cETL
Nennleistung	220-240VAC 50/60 Hz, 240W 1.6A class I