

## Sette 30

مطحنة بشفرات مخروطية

Sette 30 هو نقطة التقاء البساطة والأناقة - مثالي لعشاق القهوة المنزلية الذين يركزون على الإسبريسو عالي الجودة بدون تعقيدات.

مطحنة Sette 30 هي مطحنة غير مكلفة للبدء في رحلة الإسبريسو، وهي مناسبة لماكينات الإسبريسو الأساسية والمتقدمة على حد سواء. يحتوي جهاز Sette 30 على ضبط واحد لحجم الطحن، ويقدم 31 خطوة من التعديل. تتضمن هذه الطاحونة شفرة S1، المصممة لطواحين Sette 270/270Wi الراقية لدينا، والتي تنتج طحناً استثنائياً للإسبريسو. يمكن أيضاً استخدامه للطحن لطرق التخمير اليدوية التي تتطلب طحناً أدق (مثل AeroPress و Hario V60) للحصول على تجربة نكهة متوازنة للغاية.

تم تصميم هذه التقنية وإتقانها في Liechtenstein على مدى فترة 8 سنوات، وهي تضع معياراً جديداً في البساطة والكفاءة والمتانة. آلية جديدة تجعل الشفرة الخارجية تدور بينما تبقى الشفرة الداخلية ثابتة، وهو تصميم ثوري حقاً. يُضاعف تصميم هذه الآلية كفاءة الطواحين ذات الحجم المماثل. تمر القهوة مباشرة عبر الطاحونة بشكل عامودي وتسقط مباشرة في حاوية البن المطحون أو في حامل الفلتر الخاص بك.



## الميزات

- آلية الطحن:**
- تتميز سلسلة Sette في جوهرها بآلية طحن ثورية تقدم أداءً يغير قواعد اللعبة. الجوانب الرئيسية لهذه الآلية المبتكرة تشمل:
1. تؤدي غرفة الطحن المستقيمة إلى طحن عالي الكفاءة وتقليل الحد الأدنى من القهوة المتبقية في النظام.
  2. دوران حلقة الشفرة الخارجية (مع ضعف مساحة سطح الشفرة المخروطية) إلى جانب الهندسة الخاصة للأسنان، ينتج الطحن معدل الإنتاجية الذي يعادل ضعفين إلى ثلاثة أضعاف ما لدى الآخرين في فئته.
  3. علبة تروس حصرية (كوكبية + تروس التاج) تزيد من كفاءة نقل العزم، مما يؤدي إلى استهلاك طاقة أقل وتوليد حرارة أقل بكثير.
  4. محرك تيار مستمر قوي لتحقيق أقصى عزم دوران عند بدء التشغيل وكفاءة عالية، مما يؤدي إلى تشغيل أبرد.

الشفرات وطرق التخمير: تم تصنيعها بواسطة Etzinger في Liechtenstein، وصنعت Sette 30 بشفرات مخروطية بقطر 40 مم، وهي مناسبة لتحضير الإسبريسو والطرق اليدوية التي تتطلب نطاق طحن أدق (مثل، AeroPress or V60).

**حامل الجهاز وحاوية القهوة المطحونة:**

يحتوي جهاز Sette 30 على حامل يمكن من خلاله إزالة وإعادة توجيه الأذرع للطحن مباشرة في حامل القهوة أو في حاوية البن المطحون المرفقة.

**القادوس:**

يستوعب القادوس حوالي 300 جرام من القهوة. ميزة إيقاف الحبوب المبتكرة في الياقة تسمح بإزالة القادوس بدون فوضى أو متاعب لتغيير الحبوب.

**لوحة التحكم الرقمية:**

يحتوي جهاز Sette 30 على لوحة تحكم أمامية بسيطة مع شاشة LED مضاءة من الخلف وسهلة القراءة، مما يسمح بطحن مضبوط بالوقت بدقة تصل إلى 0.1 ثانية. ببساطة اضغط على زر start وسيقوم جهاز Sette بتوزيع الجرعة بدقة تلقائيًا.

**ضبط الطحن:**

يحتوي جهاز Sette على نطاق طحن من 31 خطوة، تتراوح من الإسبريسو إلى التحضير اليدوي. آلية التعديل متصلة مباشرة بشفرة الطحن المخروطية، مما يؤدي إلى تعديل طحن فوري ودقيق. 40 mini.

**التنظيف:**

يمكن إزالة شفرة الطحن المخروطية بسهولة دون الحاجة إلى أدوات، مما يجعل التنظيف في غاية السهولة.

**مؤقت رقمي:**

يتم التحكم في المحرك بواسطة مؤقت رقمي لمدة 40 ثانية قابل للتعديل إلى عُشر الثانية، مما يسمح بتكرار الجرعات بدقة.

## الملحقات

**موسع القادوس:**

إضافة يمكنها زيادة سعة قادوس الحبوب الحالي بمقدار 250 جرام لتصبح 225 جرام.

**شفرة S2:**

شفرة S2 هي شفره مخروطية بديلة تحسن ملف الطحن لطرق التحضير التي تتطلب طحنًا متوسطًا خشنًا.

## المواصفات

سرعة الطحن	2.9 جم/ثانية (# 8) - 4.0 جم/ثانية (# 28)
الشفرات	شفرات مخروطية 40 مم
سعة قادوس الحبوب	300 جرام (10.6 أونصة)
سعة حاوية التأسيس	120 جرام (4.2 أونصة)
الوزن	3.2 كجم (7 أرطال)
الأبعاد عرض/ارتفاع/عمق (سم)	25 / 41 / 13
مواد البناء	بلاستيك ABS

الألوان المتاحة	التصميم والهندسة
Seattle, WA	تم تصنيعها وتجميعها
تايوان	تصنيع الشفرات
Liechtenstein في Etzinger	الكفالة
ضمان الشركة المصنعة لمدة سنة واحدة	إعلان السلامة
UL/CSA/CE/EK	الشهادات
CB, ETL, cETL	تصنيف الطاقة

220-240 فولت تيار متردد 60/50 هرتز، 240 واط 1.6 أمبير فئة I