

BARATZA®

# Sette 270

Kegelmahlwerk

**Der Sette 270 bringt Barista-Qualität in das Heim-Barista-Setup. Mit 270 Einstellungsschritten kann dieser Mahlwerk mit jeder Espressomaschine gekoppelt werden, um Espresso auf professionellem Niveau zu erhalten.**

Das Mundgefühl und die Geschmacksklarheit von Espresso, der auf der Sette zubereitet wird, übertrifft andere Heim-Espresso-Mühlen. Die Dichte der Funktionen, die von der Sette angeboten werden, macht das Einstellen von Espresso einfach und stressfrei. Dreißig Schritte der Makro-Einstellung und ein vollständig stufenloses Mikro-Einstellungssystem geben dem Benutzer eine nahezu unendliche Anzahl von Mahlgrad-Einstellungen, um das beste, präziseste Dial-in auf jeder Baratza-Mühle zu ermöglichen. Dies lässt Raum für selbst den aufmerksamsten Tester, um delicate Schichten von Süße, Säure und Körper für alle Arten von Espresso von klassischen italienischen dunklen Röstungen bis zu nordischen leichten Röstungen zu erkunden.

Die Sette verfügt über unser radikal neu gestaltetes Getriebe und Mahlwerk, bei dem das äußere Ringmahlwerk um ein stationäres Kegelmahlwerk rotiert. Dieses Design ermöglicht schnelles Mahlen - bis zu 5g pro Sekunde - sowie eine minimale Rückhaltung von Kaffee im System. Die meisten Scheibenmahlwerke nutzen einen kleinen Weg, durch den der gemahlene Kaffee reist. Bei der Sette fällt der Kaffee einfach von den Mahlwerken direkt in den 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 270 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).

### UMWANDELBARER GERÄTEHALTER & GEMAHLENES BIN:

Ein eingebauter, umwandelbarer Halter, der einzigartig für die Sette-Serie ist, ermöglicht es Ihnen, direkt in einen Siebträger, den mitgelieferten gemahlten Behälter oder kleinere Pour-over-Brühgeräte wie den Hario V60 oder Kalita Wave zu mahlen. Die Gummimanschetten an den Armen sind vollständig drehbar und ermöglichen es Ihnen, sie so zu positionieren, dass sie am besten zum Behälter passen, in den Sie mahlen möchten. Die Arme können Siebträger von 49mm bis 58mm aufnehmen und verfügen über einen integrierten Haken für.

Stabilität Der Auffangbehälter des Sette besteht aus antistatischem Kunststoff und verfügt über eine geformte Ausgießtülle für ein einfaches Umfüllen in Ihr bevorzugtes Brühgerät. Er hat eine nutzbare Kapazität von 120 g.

### BUNKER:

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

### DIGITALES STEUERUNGSPANEL:

Das benutzerfreundliche Bedienfeld an der Vorderseite verfügt über eine leicht lesbare, hintergrundbeleuchtete LED-Anzeige. Drei programmierbare Tasten ermöglichen die Einstellung von Mahlzeitvorlagen innerhalb von 0,1 Sekunden. Drücken Sie einfach die Starttaste und die Sette liefert automatisch präzise Dosierung.

### MINIMALE RÜCKSTÄNDE:

Um die Frische zu maximieren, minimiert die Sette die zurückbleibenden gemahlten Kaffeereste in der Mühle mit ihrer innovativen, durchgängigen Mahlkammer.

## Zubehör

### HOPPER-ERWEITERUNG:

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

### S2-MAHLSCHEIBEN:

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

## Technische Daten

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Mahlgeschwindigkeit       | 2.9g/sec (#8E) - 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                            |
| Manufactured & Assembled | 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 |