BARATZA®

Sette 270

Moulin à meule conique

Le Sette 270 offre des moutures de même qualité que celles d'un bar pour un équipement de barista à la maison. Avec 270 étapes de réglage, ce moulin peut être associé à n'importe quelle machine à expresso pour des expressos de qualité professionnelle.

La sensation en bouche et la clarté d'arôme de l'expresso réalisé grâce au Sette surpasse les autres moulins à expresso pour la maison. La multitude de fonctionnalités offertes par le Sette permettent d'obtenir un expresso parfait de manière simple et sans soucis. Treize étapes de macro-ajustement et un système de micro-ajustement sans aucune étape donnent à l'utilisateur un nombre presque infini de réglages de mouture permettant d'offrir le meilleur des peaufinages, le plus précis, de n'importe quel moulin Baratza. Ceci laisse de la place au plus attentif des amateurs de café pour explorer les délicates couches de douceur, acidité et corps pour tous les types d'expresso, de la torréfaction sombre italienne classique aux torréfactions légères progressives.

Le Sette offre notre boîte de vitesse fondamentalement repensée et d'un jeu de meules dans lequel la bague en silicone externe tourne autour d'une meule conique stationnaire. Ce design permet un concassage à haute vitesse (jusqu'à 5 g par seconde) ainsi qu'une rétention minimale du café dans le système. La plupart des moulins utilisent un petit chemin à travers lequel se déplace le café moulu. Sur le Sette, le café tombe simplement des meules dans le porte-filtre.

Fonctionnalités

Mécanisme de mouture :
Le Série Sette possède, en son sein, un mécanisme de mouture révolutionnaire qui produit des performances changeant la donne. Les aspects essentiels de ce mécanisme innovant incluent :

1. Une chambre de mouture directe permettant une mouture très efficace et un minimum de résidus de café dans le système.
2. Une rotation de la bague en silicone externe (avec deux fois la surface de la meule conique) ainsi qu'une géométrie de dent exclusive, produisent un débit de broyage deux à trois fois plus rapide que celui des autres moulins de sa classe.
3. Une boîte de vitesse exclusive (train épicycloïdal + couronne dentée) qui optimise l'efficacité du transfert de couple, ayant pour résultat une consommation moindre d'électricité et bien moins de chaleur.
4. Un puissant moteur CC pour un couple de démarrage et une efficacité maximum, ayant pour résultat un fonctionnement produisant moins de chaleur.

Meules et méthodes d'infusion :
Fabriqué par Etzinger au Liechtenstein, le Sette 270 est construit avec des meules coniques de 40 mm convenant parfaitement aux expressos et aux méthodes de préparation nécessitant une mouture plus fine (par exemple AeroPress ou V60).

Porte-appareil et réceptacle à mouture :
Un porteur convertible intégré, exclusif pour la Série Sette, vous permet de moudre directement dans un porte-filtre, le réceptacle à grains fourni ou la plupart des cafetières populaires pour over plus petites, par exemple les Hario, V60 ou Kalita Wave. Les manches de caoutchouc sur les bras sont totalement rotatifs, vous donnant l'option de les placer de la manière qui correspond le mieux au récipient dans lequel vous moulez. Les bras peuvent recevoir des porte-filtres de 49 mm à 58 mm et offrent un crochet intrégré pour la stabilité. Le réceptacle à mouture du Sette est en plastique anti-statique et dispose d'un bec verseur moulé pour transférer facilement dans votre machine à café préférée. Il possède une capacité utile de 120 g.

Panneau de commandes numériques :
Un panneau de contrôle monté à l'avant et convivial possède un affichage LED rétro-éclairé facile à lire. Trois boutons programmables permettent de régler le temps de concassage prédéfini à 0,1 seconde. Appuyez simplement sur le bouton Marche et le Sette fournit automatiquement le dosage précis.

Réglage de la mouture :
Le Sette possède un éventail de mouture en 31 étapes, allant de l'expresso aux préparations manuelles. Le mécanisme de réglage est directement connecté aux meules coniques permettant un réglage immédiat et une mouture précise.

Rétention minimale
Pour optimiser la fraîcheur, le Sette minimise le café restant dans le moulin avec sa chambre à mouture directe innovante.

Accessoires

Extenseur de trémie :
Une extension pouvant ajouter 250 g de capacité à la trémie à grains existante de 225 g.

Meule S2 :
La meule S2 est une meule conique de rechange qui améliore le profil de mouture pour les méthodes de préparation nécessitant une mouture de taille moyenne.

Caractéristiques

Vitesse de mouture	2.9g/sec (#8E) - 4.0g/sec (#28)
Meules	40 mm meules coniques
Capacité de la trémie à grains	300 g (10.6 oz)
Capacité du réceptacle à mouture	120 oz (4.2 oz)
Poids	7lbs (3.2kg)
Dimensions (L/H/P cm)	13 / 41 / 25
Matériaux de construction	Plastique ABS

Couleurs disponibles	●
Design et conception	Seattle, WA
Fabrication et assemblage	Taiwan
Fabrication des meules	Etzinger in Liechtenstein
Garantie	Garantie constructeur de 2 ans
Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Certifications	CB, ETL, cETL
Puissance nominale	220-240VAC 50/60 Hz, 240W 1.6A class I