

Sette 270

مطحنة بشفرات مخروطية

يقدم جهاز Sette 270 طحناً بجودة الباريسا لإعداد القهوة في المنزل. بفضل 270 خطوة من التعديل، يمكن ربط هذه المطحنة مع أي آلة إسبريسو للحصول على إسبريسو بمستوى احترافي.

إحساس الفم ووضوح النكهة للإسبريسو المطحون باستخدام جهاز Sette يتفوق على باقي مطاحن الإسبريسو المنزلية. كثافة الميزات التي يقدمها جهاز Sette تجعل ضبط الإسبريسو بسيطاً وخالياً من المتاعب. ثلاثون خطوة من التعديل الكلي ونظام تعديل دقيق بدون خطوات يمنح المستخدم عدداً شبه لا نهائي من إعدادات الطحن للسماح بأفضل وأدق ضبط على أي مطحنة من Baratza. يتيح ذلك للمختبرين الأكثر انتباهاً استكشاف طبقات دقيقة من الحلاوة، والحموضة، والجسم لجميع أنواع الإسبريسو، بدءاً من التحميص الإيطالي الداكن التقليدي وصولاً إلى التحميص الشمالي الفاتح.

يتميز جهاز Sette بتصميمنا الجذري الجديد لنقل الحركة ومجموعة الشفرات حيث تدور الشفرة الخارجية حول شفرة مخروطية ثابتة. يتيح هذا التصميم طحناً عالي السرعة - يصل إلى 5 جرامات في الثانية - بالإضافة إلى الحد الأدنى من احتباس القهوة في النظام. تستخدم معظم مطاحن القهوة ذات الشفرات مساراً صغيراً تمر من خلاله القهوة المطحونة. مع جهاز Sette، تسقط القهوة ببساطة من الشفرات إلى حامل الفلتر.



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 أبعد.

الشفرة وطرق التحضير: تم تصنيعها بواسطة إترينجر في ليختنشتاين، تم بناء Sette 270 بشفرة مخروطية بقطر 40 مم، وهي مناسبة بشكل جيد للإسبريسو والتحضيرات اليدوية التي تتطلب نطاق طحن أدق (مثلًا، AeroPress or V60).

حامل الجهاز وحاوية القهوة المطحونة:

حامل مدمج قابل للتحويل، فريد من نوعه في سلسلة Sette، يتيح لك الطحن مباشرة في حامل الفلتر، أو في حاوية البن المطحون المرفقة، أو في أجهزة التقطير الصغيرة مثل Hario V60 أو Kalita Wave. الأكمام المطاطية على الأذرع قابلة للدوران بالكامل مما يتيح لك خيار وضعها بطريقة تناسب الحاوية التي تطحن فيها. يمكن للأذرع استيعاب حوامل الفلتر من 49 مم إلى 58 مم وتحتوي على خطاف مدمج لتحقيق الاستقرار.

حاوية القهوة المطحونة في جهاز Sette مصنوعة من بلاستيك مضاد للكهرباء الساكنة، مع فوهة مدمجة لسهولة الصب في جهاز التحضير المفضل لديك. تبلغ سعتها القابلة للاستخدام 120 جرام.

لوحة التحكم الرقمية:

لوحة التحكم المثبتة في الجهة الأمامية سهلة الاستخدام تحتوي على شاشة LED مضيئة سهلة القراءة. ثلاثة أزرار قابلة للبرمجة تتيح ضبط وقت الطحن مسبقًا 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.

الاحتفاظ الأدنى

لتحقيق أقصى درجات النضارة، يقلل جهاز Sette من كمية القهوة المطحونة المتبقية في المطحنة بفضل غرفة الطحن المبتكرة ذات التصميم المستقيم.

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

الألوان المتاحة	التصميم والهندسة
تم تصنيعها وتجميعها	Seattle WA تاويان
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