

BARATZA®

# Sette 270Wi

Kegelmahlwerk

**Die Sette 270Wi bringt revolutionäre Design-Innovationen in die Welt der Espressomühlen und ermöglicht unglaubliche Funktionalität für Heimanwender durch eine Mahlung-nach-Gewicht-Technologie.**

Diese Maschine ist die erste - und derzeit einzige - Espressomühle, die eine Mahlgewicht-Funktion direkt in den Siebträger bietet. Präzise, genaue Dosierung auf wenige Gramm (2-3 Bohnen!) direkt in Ihren Siebträger macht qualitativ hochwertigen, gleichbleibenden Espresso zum Kinderspiel.

Die Maschine ist mit einer digitalen Waage ausgestattet, die Acaia-Technologie nutzt und drei einstellbare und präzise Voreinstellungen speichern kann. Dadurch können drei verschiedene Dosiergewichte für verschiedene Zwecke gespeichert werden. Der umrüstbare Gerätehalter ist in der Lage, eine Vielzahl von Portafiltern und Brühgeräten (sowie dem mitgelieferten Auffangbehälter) direkt unterhalb des Mahlwerks zu befestigen, um einen schnellen und einfachen Transfer von Kaffee zu ermöglichen.



## 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 270Wi 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).

### ACAIA - DOSIERUNG BASIEREND AUF GEWICHT:

Dieser Mahlwerk wurde mit einer eingebauten Waage entwickelt, die die Wiegetechnologie von Acaia für extrem genaue Dosierung bis auf ein Zehntel Gramm verwendet. Der 270Wi hat die revolutionäre Fähigkeit, direkt in einen Siebträger nach Gewicht zu mahlen - ein Durchbruch in der Mahltechnologie - oder in den Auffangbehälter aufgrund der umwandelbaren Arme.

### 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:

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 gemahlene 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 Kegelburr, der 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