

BARATZA®



# Sette 270Wi

مطحنة بشفرة مخروطية

تقدم مطحنة Sette 270Wi ابتكارات تصميم ثورية لمطاحن الإسبريسو وتمكن المستخدمين في المنازل من وظائف مذهلة بفضل تقنية الطحن بالوزن.

هذه الماكينة هي الأولى - وحاليًا الوحيدة - التي تقدم وظيفة الطحن بالوزن مباشرة في حامل الفلتر. الجرعات الدقيقة والمضبوطة في حدود بضعة جرامات (2-3 حبات!) مباشرة في حامل الفلتر الخاص بك تجعل تحضير الإسبريسو بجودة وثبات أمرًا سهلاً.

الماكينة مزودة بميزان رقمي يستخدم تقنية Acaia ويحتوي على ثلاثة إعدادات مسبقة قابلة للتعديل وذات دقة عالية. هذا يسمح لك بحفظ ثلاثة أوزان لجرعات مختلفة لمجموعة متنوعة من الاستخدامات. يستطيع حامل الأجهزة القابل للتحويل تثبيت مجموعة واسعة من حاملات بورتافلتر وأجهزة التخمير، بالإضافة إلى حاوية البُن المرفقة، مباشرة أسفل مجموعة شفرة الطحن، مما يسهّل نقل القهوة بسرعة وسهولة.



## 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 التخمير: تم تصنيعها بواسطة Etzinger في Liechtenstein، وصناعة Sette 270Wi بشفرة مخروطية بقطر 40 مم، وهي مناسبة جيدًا للإسبريسو والتخمير اليدوي الذي يتطلب نطاق طحن أدق (مثلًا، AeroPress or V60).

**الجرعات القائمة على الوزن من Acaia**

تم تصميم هذه الطاحونة بمقياس مدمج باستخدام تقنية الوزن من Acaia لجرعات دقيقة للغاية تصل إلى عُشر الجرام. يتمتع جهاز 270Wi بالقدرة الثورية على الطحن بالوزن مباشرة في حامل الفلتر - وهو تقدم كبير في تكنولوجيا الطحن - أو في حاوية البن المطحون بفضل الأذرع القابلة للتحويل.

**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 شفرة مخروطية بديلة تحسن ملف الطحن لطرق التحضير التي تتطلب طحنًا متوسطًا خشنًا.

## المواصفات

● الألوان المتاحة	Seattle, WA
التصميم والهندسة	تايوان
تم تصنيعها وتجميعها	Etzinger في Liechtenstein
تصنيع الشفرات	ضمان الشركة المصنعة لمدة سنة واحدة
الكفالة	UL/CSA/CE/EK
إعلان السلامة	CB, ETL, cETL
الشهادات	240-220 فولت تيار متردد 60/50 هرتز، 240 واط 1.6 أمبير فئة I
تصنيف الطاقة	
2.9 جم/ثانية (8E#) - 4.0 جم/ثانية (28#)	
سرعة الطحن	
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	13 / 41 / 25
عرض/ارتفاع/عمق (سم)	
مواد البناء	بلاستيك ABS