

BARATZA®

Encore

Kegelmahlwerk

Die Baratza Encore ist der ultimative Einstiegs-Grinder für deine Kaffeereise - der Schlüsselunterschied zum Geschmack in deiner Tasse.

Es liefert gleichbleibende Mahlungen für Brühmethoden von Espresso bis hin zu French Press und allem dazwischen. Einfache Bedienelemente machen Ihre tägliche Routine einfach und unkompliziert. Füllen Sie Ihren Bohnenbehälter mit Ihren Lieblingsbohnen, stellen Sie den Mahlgrad ein, den Sie möchten, schalten Sie die Baratza Encore ein und lassen Sie die präzisen Kegelmahlwerke bei jedem Mal gleichbleibend hochwertigen Kaffee mahlen.

Über ein großartiges Kaffee-Erlebnis hinaus ermöglicht Ihnen die Encore, neue Kaffeearomen zu erkunden. Mit 40 individuellen Mahleinstellungen finden Sie die perfekte Mahlgröße für alle Brühmethoden. Der Behälter kann 10 Unzen ganzer Bohnen aufnehmen und der klare Auffangbehälter hat eine Fülllinie, um anzuzeigen, wie viel gemahlen werden soll. Wir haben die Encore bewusst so konzipiert, dass sie gut unter die meisten Küchenschränke passt, ohne dabei an Leistung oder Qualität zu verlieren und um Ihrem täglichen Mahlen einen Mehrwert zu bieten.



Hauptmerkmale:

MAHLSCHEIBEN:

Hergestellt in Europa, mahlt das 40 mm konische mühlen des Encore Kaffeemüblers viele Arten von Kaffee. Die konischen Mahlscheiben aus hochwertigem Kohlenstoffstahl sind außergewöhnlich darin, konsistente Mahlgrade von sehr fein bis sehr grob zu produzieren und sind langlebig und bleiben über viele Jahre scharf.

GETRIEBE:

Der Encore verwendet eine einfache und effiziente Direktantriebs-Getriebereduktion, um die Leistung vom Gleichstrommotor auf das rotierende Kegelmahlwerk zu übertragen. Eine thermische Überlastung schützt den Motor vor Überhitzung durch übermäßigen Gebrauch und gewährleistet, dass der Motor jahrelang hält.

MAHLGRADEINSTELLUNG:

Drehen Sie den Behälter und mit 40 Einstellungen können Sie schnell von fein für Espresso bis grob für French Press einstellen

GEMAHLENE RESTE:

Um die Frische zu maximieren, minimiert der Encore die gemahlene Kaffeereste im Mahlwerk.

BRAUVERFAHREN:

Der Encore ist eine großartige Mühle für manuelle Brühmethoden und Espresso, aber es ist besonders in der manuellen Brüh-Bandbreite hervorragend.

MOTOR:

Ein leistungsstarker DC-Motor mit hohem Drehmoment treibt die Mahlscheiben mühelos an. Dieser Motor dreht sich langsam, was zu einer kühlen, leisen Betriebstemperatur und langen Mahlzyklen führt. Die Schaltung ist mit einem automatisch zurücksetzenden thermischen Abschaltswitch zum Schutz des Motors ausgestattet.

KALIBRIERUNG:

Ein innovatives Burr-Kalibriersystem stellt sicher, dass jeder Schleifer den vollen Bereich des Mahlgrades hat. Falls erforderlich, kann es vom Benutzer kalibriert werden.

MAHLBETRIEB:

Der Encore ist einfach zu bedienen, entweder mit dem Ein-/Ausschalter an der Seite oder dem vorderen Pulsknopf.

Zubehör

HOPPER-ERWEITERUNG:

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

PORTAHALTER:

Ein Ersatz für den Auffangbehälter, der den Espresso-Brühgriff zum freihändigen Mahlen direkt aufnimmt. Dies erleichtert auch die Reinigung.

Technische Daten

Mahlgeschwindigkeit	1.3g/sec (#10) - 2.2g/sec (#30)
Mahlwerk	40 mm mahlkegel
Bohnenbehälter	300 g
Größe des Bohnenbehälters	120 g
Gewicht	3.1 kg
Maße (B/H/L cm)	13 / 34 / 15
Gehäusematerial	ABS-Kunststoff

Farben	
Entworfen & Entwickelt	Seattle, WA, USA
Gefertigt & Montiert	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, 70W 0.5A class II