

BARATZA®

# Virtuoso+

Conical Burr Grinder

**Der Virtuoso+ bringt Kaffee auf Profi-Niveau in Reichweite mit dem beliebten M2-Kegelmahlwerk und digitalem Timer. Konsistente, wiederholbare Mahlgrade machen es einfach, das manuelle Brühen zu perfektionieren.**

Der Virtuoso+ liefert einen saubereren, café-qualitätsvollen Geschmack in Ihre Tasse dank eines Hochleistungskonikal-Mahlwerks, das einheitliche Mahlpartikel für ausgewogene Geschmacksnoten produziert. Finden Sie die perfekte Mahlgradgröße mit 40 individuellen Einstellungen für jede Brühmethode, die Sie brauchen, von Espresso bis French Press. Kontrollieren und reproduzieren Sie einfach die perfekte Mahlmenge für Ihren Brühvorgang mit Hilfe eines digitalen Bildschirms und einer intuitiven Benutzeroberfläche. Behalten Sie das Mahlvorgang durch den LED-beleuchteten Auffangbehälter im Auge. Der Virtuoso+ vereint Form und Funktion zu einem stilvollen Brühwerkzeug, das Ihnen ermöglicht, das breite Spektrum an Geschmacksprofilen zu erkunden. Beschleunigen Sie Ihre Kaffee-Reise mit Konstanz und Zuverlässigkeit und ergänzen Sie Ihre Kaffeereinrichtung.



## Hauptmerkmale:

### MAHLSCHEIBEN:

Hergestellt in Europa, mahlt das 40 mm konische mühlen des Virtuoso+ 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 Virtuoso+ 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 Virtuoso+ die gemahlene Kaffeereste im Mahlwerk.

### BRAUVERFAHREN:

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

### KALIBRIERUNG:

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

### 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 Abschalterschalter zum Schutz des Motors ausgestattet.

### MAHLBETRIEB:

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

### DIGITALE ZEITSCHALTUHR:

Der Motor wird von einer 40-Sekunden-Digitaluhr gesteuert, die bis auf ein Zehntel Sekunde einstellbar ist und so wiederholbares, präzises Dosieren ermöglicht.

## Zubehör

### HOPPER-ERWEITERUNG:

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

### PORTAHALTER:

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

## Technische Daten

Mahlgeschwindigkeit	1.3g/sec (#10) - 2.4g/sec (#30)
Mahlwerk	40 mm mahlkegel
Bohnenbehälter	300 g
Größe des Bohnenbehälters	120 g
Gewicht	3.6 kg
Maße (B/H/L cm)	13 / 34 / 15
Gehäusematerial	ABS-Kunststoff & Metall

Farben	
Entworfen & Entwickelt	Seattle, WA
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, 80W 0.5A class II