

BARATZA®

Virtuoso+

Moulin à meule conique

Le Virtuoso+ met le café de qualité professionnelle à votre portée grâce à la meule conique M2 préférée du public et son minuteur numérique. Des moutures répétables et de qualité constante simplifie ta maîtrise de la préparation de café manuelle.

Le Virtuoso+ fournit un goût pur et de qualité à chacune de vos tasses grâce à une meule conique extrêmement performante qui produit des particules de mouture uniformes offrant un arôme équilibré. Trouvez la taille de mouture parfaite avec 40 réglages individuels pour la méthode de préparation dont vous rêvez, de l'expresso à la presse française. Le contrôle est facile et réplique la quantité de mouture idéale pour votre méthode de préparation grâce à un écran numérique et à une interface intuitive. Gardez un œil sur le concassage depuis le réceptacle à mouture illuminé avec une LED. Le Virtuoso+ marie forme et fonction avec un outil de préparation stylé qui vous permet d'explorer un large éventail de profils d'arômes. Faites progresser de manière consistante et fiable votre expérience dans le monde du café tout en améliorant votre matériel à café.



Fonctionnalités

Meules :

Fabriqué en Europe, les meules coniques de 40 mm du Virtuoso+ moudront pour de nombreux styles de café. Les meules coniques sont exceptionnelles pour produire une mouture constante allant de très fin à très grossier, tout en étant durables et restant affûtées pour de nombreuses années.

Boîte de vitesse :

Le Virtuoso+ utilise une transmission à réduction de vitesse à entraînement direct, simple et efficace, pour transmettre la puissance du moteur CC à la meule conique rotative. Un disjoncteur thermique de surcharge protège le moteur contre la surchauffe due à une utilisation excessive : n'oubliez pas que ces moulin sont conçus pour moudre une dose à la fois lors d'une utilisation à la maison !

Réglage de la mouture :

Tournez la trémie et, avec 40 réglages, vous pouvez rapidement ajuster de fin pour les expressos à grossier pour la presse française. La gamme de mouture va de 250 à 1200 microns.

Conservation de mouture :

Pour optimiser la fraîcheur, le Virtuoso+ minimise le café moulu restant dans le moulin.

Méthodes de préparation :

Le Virtuoso+ est un excellent moulin pour la préparation manuelle et les expressos.

Moteur:

Un puissant moteur CC à haut couple fait tourner les meules sans effort. Ce moteur tourne lentement, assurant ainsi un fonctionnement silencieux et froid et permettant de longs cycles de mouture. Les circuits sont équipés d'un interrupteur d'arrêt thermique se réinitialisant automatiquement.

Étalonnage :

Un système d'étalonnage de meule innovant assure que chaque moulin possède l'éventail de mouture complet. Si nécessaire, les moulins peuvent être calibrés par l'utilisateur.

Comment moudre :

L'utilisation du Virtuoso+ est simple avec un interrupteur marche/arrêt situé sur le côté ou le bouton de pulsation monté à l'avant.

Minuterie numérique :

Le moteur est contrôlé par un minuteur numérique de 40 secondes, réglable au dixième de seconde, permettant un dosage répété et précis.

Accessoires

Extenseur de trémie :

Une extension pouvant ajouter 250 g de capacité à la trémie à grains existante de 225 g.

PortaHolder:

Un remplacement pour le réceptacle à grains qui tient le porte-filtre pour expresso pour une mouture directe et mains-libres. Il permet également un nettoyage facile.

Caractéristiques

Vitesse de mouture	1.3g/sec (#10) - 2.4g/sec (#30)
Meules	40 mm meules coniques
Capacité de la trémie à grains	300 g
Capacité du réceptacle à mouture	120 g
Poids	3.6 kg (8 lbs)
Dimensions (L/H/P cm)	13 / 34 / 15
Matériaux de construction	Plastique ABS et métal

Couleurs disponibles	
Design et conception	Seattle, WA
Fabrication et assemblage	Taiwan
Fabrication des meules	Etzinger in Liechtenstein
Garantie	Garantie constructeur de 2 ans
Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Certifications	CB, ETL, cETL
Puissance nominale	220-240VAC 50/60 Hz, 80W 0.5A class II