

BARATZA®



Virtuoso+

مطحنة بشفرات مخروطية

يضع Virtuoso+ القهوة بمستوى احترافي في متناول اليد مع المطحنة المخروطية M2 المفضلة لدى الجمهور والموقت الرقمي. طحنات متسلقة وقابلة للتكرار تجعل من السهل إتقان مهارة التحضير اليدوي.

يقدم Virtuoso+ طعمًا نظيفًا بجودة المقهى إلى كوبك بفضل مجموعة شفرات مخروطية عالية الأداء تنتج جزيئات طحن موحدة لنكهات متوازنة. اختر على حجم الطحن المثالي مع 40 إعدادًا فردًا لأي طريقة ترغب في استخدامها لتحضير القهوة، بدءًا من الإسبريسو وصولاً إلى الفرنش برس. تحكم بسهولة وكرر الكمية المثالية للطحن لتحضير مشروبك بمساعدة شاشة رقمية وواجهة سهلة الاستخدام. راقب عملية الطحن من خلال صندوق البن المضاء بمصابيح LED. يجمع Virtuoso+ بين الشكل والوظيفة ليكون أداة تخمير أنيقة تتيح لك استكشاف النطاق الواسع من ملفات النكهة. سرّع رحلتك في عالم القهوة مع الثبات والموثوقية بينما تكمل إعدادات قهوتك.



الميزات

الشفرات:

مصنوعة في أوروبا، شفرات Virtuoso+ المخروطية بقطر 40 مم تطحن لأنماط عديدة من القهوة. تتميز مطاحن الشفرات المخروطية بقدرها الاستثنائية على إنتاج طحنات متسلقة من الناعم جداً إلى الخشن جداً، فضلاً عن كونها متينة وستظل حادة لسنوات عديدة.

علبة التروس:

يستخدم Virtuoso+ نظام نقل حركة بسيط وفعال بتحفيض التروس المباشر لنقل الطاقة من المحرك DC إلى مخروط الطحن الدوار. قاطع الحمل الحراري الزائد يحمي المحرك. من السخونة الزائدة بسبب الاستخدام المفرط - تذكر أن هذه المطاحن مصممة لطحن جرعة واحدة في كل مرة للاستخدام المنزلي!

ضبط الطحن:

يمكنك تعديل الطحن بسرعة عبر تدوير القادوس مع 40 إعداداً من الطحن، من الناعم للإسبريسو إلى الخشن للفرينش برس. يتراوح حجم الطحن من 250 إلى 1200 ميكرون.

الملحقات

موسع القادوس:

إضافة يمكنها زيادة سعة قادوس الحبوب الحالي بمقدار 250 جرام لتصبح 225 جرام.

احتجاز البن المطحون:

لزيادة النضارة إلى أقصى حد، يقلل Virtuoso+ من بقايا القهوة المطحونة في الطاحونة.

طرق التخمير:

المطحنة Virtuoso+ هي مطحنة رائعة لتحضير القهوة يدوياً والإسبريسو.

المحرك:

محرك كهربائي قوي وعالى العزم يقود الشفرات بسهولة. يدير هذا المحرك الشفرات ببطء مما يتيح عملية هادئة وباردة ويسمح بدورات طحن طويلة. دورات العمل، الدوائر الكهربائية مزودة بمفتاح حماية حرارية يعيد ضبط نفسه تلقائياً.

المعايير:

نظام معايير الشفرات المبتكر يضمن أن كل مطحنة تتمتع بنطاق كامل من الطحن. إذا لزم الأمر، يمكن معايرة المطاحن يدوياً من قبل المستخدم.

حامل البورتافلتر:

بديل لحاوية البن المطحون يحمل البورتافلتر الإسبريسو لتحضير القهوة يدوياً بدون الحاجة ليدين. كما أنه يسهل عملية التنظيف.

المواصفات

سرعة الطحن	1.3 جم/ثانية (#10) - 2.4 جم/ثانية (#30)
الشفرات	شفرات مخروطية 40 مم
سعة قادوس الحبوب	300 جرام
سعة حاوية التأريض	120 جرام
الوزن	3.6 كجم (8 أرطال)
أبعاد المنتج (سم)	15 / 34 / 13
مواد البناء	بلاستيك ABS و معدن

الألوان المتاحة

التصميم والهندسة

Seattle, WA

تم تصنيعها وتجميعها

تايوان

تصنيع الشفرات

Liechtenstein في Etzinger

الكفالات

ضمان الشركة المصنعة لمدة سنة واحدة

إعلان السلامة

UL/CSA/CE/EK

الشهادات

CB, ETL, cETL

تصنيف الطاقة

60/50 فولت تيار متعدد 240-220 واط 0.5 أمبير الفئة II هرتز، 80