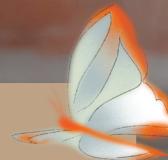


BARATZA®

Encore™ ESP Pro

Assuma o controlo da sua rotina diária e conheça the Encore™ ESP Pro, a mais recente adição à série Encore™ da Baratza, campeã de vendas. Um moedor para entusiastas de café em todas as suas formas, desde o espresso ajustado com precisão ao coado descontraído e tudo o que há entre eles.



Um sistema de ajuste de moagem contínuo e totalmente novo permite uma precisão quase infinita ao ajustar.



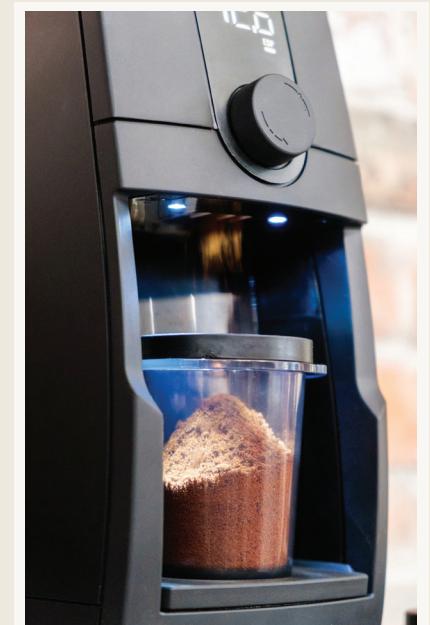
O disco de controlo de fluxo integrado eleva a consistência a um novo nível.



A tecnologia antiestática de geração de iões mantém a sua bancada mais limpa.



As definições de modo duplo permitem uma moagem automática sem complicações ao dosear uma única vez, ou uma moagem cronometrada com uma precisão de até 0,1 segundos para uma perfeição repetível.



Encore™ ESP Pro



Características

Ajuste contínuo:

Desempenho real com possibilidades quase infinitas. As nossas rebarbas de aço de precisão M2, amplamente elogiadas, estão integradas num mecanismo de ajuste de moagem contínuo de alta resolução para um desempenho incomparável.

Sistema de rebarbas de libertação rápida:

Construído a pensar no futuro. Da limpeza à manutenção e às reparações completas, the Encore ESP Pro foi concebido para décadas de trabalho diário. Facilitado pela remoção simples de rebarbas sem necessidade de ferramentas.

Dois modos de moagem mãos-livres:

Multitarefas com dois modos eficientes que permitem moer sem usar as mãos: Modo de Dose Única com moagem de paragem automática e Modo Temporizador com precisão de dosagem de 0,1 segundo.

Tecnologia antiestática ativa:

Este é o nosso primeiro moinho a incorporar a nossa Tecnologia antiestática, concebida para reduzir a sujidade causada pela estática, deixando-o com borras de café expresso fofas e prontas a prensar.

Disco de controlo de fluxo:

Quer seja o primeiro ou o último grão no depósito, o disco de controlo de fluxo amovível controla cuidadosamente o fluxo de grãos para as lâminas, resultando numa qualidade de moagem consistente ao longo da dose.

Ecrã Brilhante e LED:

O ecrã multimodal foi concebido para permitir o controlo de cada infusão. Operado com um único botão rotativo. Os LED iluminam o recipiente de pó para monitorizar cada partícula enquanto é moída.

Confiança dos profissionais do café:

O melhor atendimento ao cliente, o serviço de produtos e a reputação de qualidade da Baratza são a razão pela qual os baristas recomendam a Baratza para qualquer consumidor doméstico que pretenda melhorar as suas bebidas.

Acessórios incluídos:**Depósito de fecho:**

Estenda a capacidade do Encore ESP Pro com o depósito de 200 g de capacidade com uma válvula de fecho integrada para manter os seus grãos seguros quando o recipiente for removido.

Copo doseador:

Desfrute de uma preparação organizada com um copo doseador incluído que lhe permite transferir os grãos diretamente para o manípulo de café de 54 mm e 58 mm.

Especificações do Produto:

Velocidade de moagem (com disco de controlo de fluxo):	1,13 g/seg (#20)-1,49 g/seg (#50)
Velocidade de Moagem (sem disco de controlo de fluxo):	1,15 g/seg (#20)-1,64 g/seg (#50)
Rebarba	Rebarbas cónicas de 40 mm (M2)
Montagem de rebarbas	Libertação rápida (remoção sem ferramentas)
Capacidade do depósito de grãos de café	200 g com depósito instalado 45 g sem depósito (dose única)
Capacidade do recipiente de café moído	120g
Capacidade do copo doseador	40g
Peso	3,08 kg
Dimensões do produto cm, largura, altura, profundidade	13/34/15

Velocidade de rebarbas sem carga	550 RPM
Motor	Motor CC
Materiais	Zinco fundido e plástico
Cores disponíveis	Preto
Garantia	2 Anos de garantia do fabricante
Concebido e projetado em:	Seattle, WA
Fabricado e montado em:	Taiwan
Fabrico de lâminas	Etzinger no Liechtenstein
Classificação de Potência	220-240VAC 50/60Hz, 130W