

Vario+

플랫 버 그라인더

다수의 수상 경력으로 인정받은 이전 Vario를 새롭게 디자인한 Vario+는, 세라믹 플랫 버와 타이머 기반 도징 기능을 통해 집에서든 일관되고 진한 에스프레소를 즐길 수 있도록 정밀한 그라인드를 제공합니다.

220단계 이상으로 조정 가능하며 내구성이 뛰어난 메탈 그라인드 챔버로 쉽게 그라인딩이 가능합니다. 읽기 쉬운 백라이트 LCD 디스플레이 덕분에 이른 아침에도 간편하게 사용할 수 있습니다.

Vario+는 10분의 1초로 정밀한 도징이 가능한 시간 모드를 제공합니다. 최대 세 개의 타이머 프리셋을 저장하고, 추출을 간소화하여 하루를 더욱 쉽게 시작할 수 있습니다. 이 그라인더의 특별한 점은, 내구성이 뛰어난 54mm 플랫 세라믹 버를 사용해 완벽한 커피 맛을 구현한다는 것입니다. 에스프레소가 필요한 경우 올 메탈 포트필터 홀더를 사용할 수 있습니다.



기능

- 버:**

Vario+의 중심에는 상업용 버 제조업체인 Ditting의 내구성이 뛰어난 54mm 세라믹 플랫 버가 있습니다. 그라인딩된 커피 입자는 업그레이드된 메탈 그라인딩 챔버 밀폐되어, 매 컵마다 일정한 맛을 유지합니다.
- 디지털 디스플레이:**

전면 LED 디스플레이 제어 패널은 사용하기 쉽고 직관적입니다. Vario+는 자동 도징을 위해 최대 3개의 시간 기반 프리셋을 저장할 수 있어 효율적인 그라인딩이 가능합니다.
- 셋오프 호퍼:**

300g 용량의 호퍼로, 커피 원두가 들어 있는 상태에서 그라인더에서 분리할 수 있어 원두 교체 시 더 편리합니다!
- 그라인드 조정:**

220단계의 매크로 및 마이크로 그라인드 설정을 제공하며, 커스터마이징 가능한 에스프레소 전용 보정 기능이 적용된 이 그라인더는 원래의 다목적 설계를 유지하면서도 자신만의 완벽한 갓샷 에스프레소 추출을 더욱 정교하게 다듬을 수 있습니다.
- 잔여물 최소화:**

신선도를 극대화하기 위해 Vario+는 그라인더 내부에 남아 있는 분쇄 커피를 최소화합니다. 2개의 LED 조명을 통해 호퍼나 포터필터를 확인하며 과정을 모니터링할 수 있습니다.
- 청소:**

제품에 포함된 도구를 사용하면 쉽게 버를 제거하여 세척할 수 있습니다.
- 추출 방법 및 보정:**

Vario+는 에스프레소에서 탁월하며, 정확한 그라인딩 시스템을 위해 생산 공장에서 정교하게 완성되어, 언제나 맛있는 에스프레소를 위한 분쇄 원두를 완성할 수 있습니다.
- 모터:**

DC 모터로 코니컬 버가 천천히 회전하여 시원하고 조용한 작동 환경을 제공하며, 장시간 그라인딩 작업이 가능합니다. 자동 열 차단 스위치가 장착되어 보다 안전한 그라인딩을 제공합니다.
- 포터필터 홀더 & 그라운드 통:**

Vario + 에는 헤비 듀티 메탈 포터필터 홀더 와 일반 180g 그라운드 통이 기본으로 제공됩니다.

액세서리

- 54mm 플랫 스틸 버로 (별도 판매)**

54mm 플랫 스틸 버로 교체하여 Vario+를 사용할 수 있습니다. 스틸 버는 다양한 추출을 위해 그라인딩하도록 최적화되어
- 있습니다. 수동 추출 및 그 이상을 통한 에스프레소를 포함한 방법. 광범위한 그라인딩 범위(230 마이크론 ~ 1150 마이크론)와 균일한
- 입자 분포(미세 입자 거의 없음)로 54mm 스틸 버는 홈 커피 브루어들 사이에서 높은 평가를 받고 있습니다.

사양

그라인드 속도	1.9 g 초당 - 2.7 g 초당	사용 가능한 색상	●○
버	54mm 세라믹 플랫 버	설계 및 엔지니어링	워싱턴 주 시애틀
원두 호퍼 용량	300g	제조 및 조립	대만
그라운드 통 용량	170g	버 제조	스위스 소재 디팅社
무게	4.1kg	보증	2년 제조업체 보증
크기(너비 / 높이 / 길이 cm)	13 / 37 / 18	전력 정격	AC 220-240V, 50/60 Hz, 130W
건설 자재	ABS 플라스틱 및 분말 코팅 금속		