

BARATZA®

# Vario+

Flachmahlwerke

**Optisch neu gestaltet im Vergleich zu seinem preisgekrönten Vorgänger, bringt der Vario+ die Präzisionsmahlung nach Hause mit keramischen Flachmahlwerken und einer zeitgesteuerten Dosierung für zuverlässig köstliche, sirupartige Espressotassen.**

Durch die über 220 Einstellstufen und die robuste Metall-Mahlkammer ist es einfach, das Mahlgrad einzustellen. Das leicht ablesbare hintergrundbeleuchtete LCD-Display erleichtert den Start in den frühen Morgenstunden.

Der Vario+ verfügt über zeitgesteuertes Dosieren bis auf die Zehntelsekunde genau. Speichern Sie bis zu drei programmierbare Zeitvorgaben, um Ihr Brühen zu vereinfachen und Ihren Tag zu beginnen. Was diesen Schleifer besonders macht, ist seine Konstruktion mit super haltbaren flachen 54-mm-Keramikhahlscheiben für perfekte Tassenqualität. Wir haben sogar den zusätzlichen Vorteil eines komplett metallenen Siebträgerhalters hinzugefügt, wenn Espresso Ihr Ding ist.



## Hauptmerkmale:

### MAHLSCHEIBEN:

Das Herzstück des Vario+ sind langlebige 54-mm-Keramikflachmahlwerke des kommerziellen Mahlwerks Herstellers Ditting. Die Mahlwerke sind in einer verbesserten Metall-Mahlkammer eingefasst, um die Konsistenz von Tasse zu Tasse zu verbessern.

### DIGITALES STEUERUNGSPANEL:

Das an der Vorderseite angebrachte Bedienfeld mit LED-Display ist einfach und intuitiv zu bedienen. Der Vario+ ermöglicht es Ihnen, bis zu 3 zeitbasierte Voreinstellungen für Ihre automatische Dosierung zu speichern, damit Sie Ihren Arbeitsablauf maximieren können.

### MAHLWERKSEINSTELLUNG

Mit 220 Makro- und Mikromahl Einstellungen, die für Espresso kalibriert und anpassbar sind, bietet dieser Mahlwerk seine ursprüngliche Multifunktionalität und ermöglicht es Ihnen, den perfekten Espresso zu kreieren.

### AUSSCHALTBARER BUNKER

Ein 300g Bunker, der entfernt werden kann, während sich die Bohnen noch darin befinden, ermöglicht einen einfacheren Wechsel der Bohnensorte!

### KAFFEEERESTE IM MAHLWERK

Um die Frische zu maximieren, minimiert der Vario+ den im Mahlwerk verbleibenden gemahlene Kaffee. Mit 2 LED-Lichtern können Sie Ihren Auffangbehälter oder Ihren Siebträger überwachen, um den Prozess zu überprüfen.

### BRAUVERFAHREN & KALIBRIERUNG

Der Vario+ eignet sich hervorragend für Espresso und ist ab Werk auf feinere Einstellungen und manuelle Brühmethoden kalibriert. Die Mahlscheiben können leicht mit dem speziellen Kalibrierungswerkzeug, das mit der Mühle geliefert wird, kalibriert werden.

### MOTOR

Ein leistungsstarker DC-Motor mit hohem Drehmoment treibt die Burrs mühelos an. Dieser Motor dreht sich langsam, was zu einer kühlen und leisen Betriebsweise führt und lange Mahlzyklen ermöglicht. Die Schaltung ist mit einem automatisch zurücksetzenden thermischen Abschaltswitch ausgestattet.

### PORTAHOLDER & AUFFANGSCHALE FÜR KAFFEE

Der Vario+ wird standardmäßig mit einem robusten Metal-PortaHolder und einer normalen 180g Auffangschale für Kaffee geliefert.

### REINIGUNG

Die Mahlscheiben können ohne Werkzeug leicht entfernt werden, was die Reinigung sehr einfach macht.

## Zubehör

### 54MM STAHLMÜHLEN

(SEPARAT ERHÄLTlich)

54-mm-flache Stahlmühlen sind verfügbar, um Ihren Vario+ anzupassen. Die Stahlmühlen sind für eine Vielzahl von

Brühmethoden optimiert, einschließlich Espresso, manuelle Brühmethoden und mehr. Mit einem breiten Mahlbereich (230 Mikrometer bis 1150 Mikrometer) und einer engen Partikelverteilung (keine

Feinanteile) haben die 54-mm-Stahlmühlen unter Heimkaffeebauern einen Ehrenplatz verdient.

## Technische Daten

Mahlgeschwindigkeit	1.9g/sec (#2V) - 2.7g/sec (#10M)
Mahlwerk	54 mm Keramische Flachmühlen
Bohnenbehälter	300 g (10.6 oz)
Größe des Bohnenbehälters	120 g (4.2 oz)
Gewicht	4.1 kg (9 lbs)
Maße (B/H/L cm)	13 / 37 / 18
Gehäusematerial	ABS-Kunststoff & Metall

Farben	
Entworfen & Entwickelt	Seattle, WA
Gefertigt & Montiert	Taiwan
Mahlwerk Hersteller	Ditting in Switzerland
Garantie	2 Jahr Herstellergarantie
Sicherheitsliste	UL/CSA/CE/EK
Zertifizierungen	CB, ETL, cETL
Nennleistung	220-240VAC 50/60 Hz, 130W class I