

BARATZA®

Vario+

Moulin à meule plate

Repensé visuellement en nous basant sur son prédecesseur primé, le Vario+ offre une mouture de précision à la maison avec ses meules plates en céramique et un dosage minuté pour obtenir, avec une grande fiabilité, des tasses d'expresso délicieusement sirupeuses.

Ajuster votre mouture est facile avec plus de 220 étapes de réglages et une chambre de mouture métallique durable. L'affichage LCD rétro-éclairé facile à lire simplifie la mise en route au petit matin.

Le Vario+ propose un dosage basé sur le temps pouvant aller au dixième de seconde. Sauvez trois pré-configurations de temps programmables pour simplifier votre préparation et bien commencer votre journée. Ce qui rend ce moulin très convivial est sa construction avec meules en céramique plates de 54 mm résistantes pour une qualité de tasse parfaite. Nous avons même inclus, en prime, un porte-filtre métallique si vous aimez les expressos.



Fonctionnalités

Meules

À cœur du Vario+ se trouvent des meules plates en céramique de 54 mm du fabricant de meules commerciales, Ditting. Les meules sont recouvertes d'une chambre de mouture métallique améliorée pour améliorer la constance, de tasse en tasse.

Panneau de contrôle numérique

Le panneau de contrôle monté à l'avant avec affichage LED est facile et intuitif. Le Vario+ vous permet d'enregistrer jusqu'à 3 pré-configurations basées sur la durée pour votre dosage automatique. Vous pourrez donc optimiser votre flux de travail.

Réglages de mouture

Offrant 220 étapes de réglages de mouture macro et micro optimisés avec un calibrage expresso pouvant être personnalisé, ce moulin conserve son design polyvalent d'origine tout en vous permettant de peaufiner pour atteindre cette tasse divine insaisissable.

Arrêt de trémie

Une trémie de 300 g avec possibilité de la retirer du moulin alors que les grains sont toujours à l'intérieur, permettant de changer plus facilement de grains !

Rétention basse de mouture

Pour optimiser la fraîcheur, le Vario+ minimise le café moulu restant dans le moulin. Avec 2 lumières LED, vous pouvez surveiller votre mouture ou votre porte-filtre pour contrôler le processus.

Méthodes de préparation et étalonnage

Le Vario+ est exceptionnel pour les expressos, calibré à l'usine pour des réglages plus fins et des méthodes de préparation manuelle. Les meules peuvent être facilement étalonnées à l'aide de l'outil d'étalonnage spécial fourni avec le moulin.

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.

Portaholder et réceptacle à mouture

Le Vario+ est fourni de manière standard avec un Porte-filtre métallique ultra-résistant et un réceptacle à grains régulier de 180 g.

Nettoyage

Il est facile de retirer la meule conique, sans outil, rendant le nettoyage vraiment simple.

Accessoires

Meules plates en acier de 54 mm

(VENDUES SÉPARÉMENT)

Des meules en acier plates de 54 mm sont disponibles pour personnaliser

votre Vario+. Les meules en acier sont optimisées afin de moudre pour une variété de méthodes de préparation dont l'expresso, les préparations manuelles et plus. Avec un large éventail de mouture

(de 230 microns à 1 150 microns) et une distribution étroite de particules (moins de fines), les préparateurs de café à la maison ont décerné les honneurs aux meules en acier de 54 mm.

Caractéristiques

Vitesse de mouture	1.9g/sec (#2V) - 2.7g/sec (#10M)
Meules	54 mm Meules plates en céramique
Capacité de la trémie à grains	300 g (10.6 oz)
Capacité du réceptacle à mouture	120 g (4.2 oz)
Poids	4.1 kg (9 lbs)
Dimensions du produit (cm)	13 / 37 / 18
Matériaux de construction	Plastique ABS et métal avec revêtement en poudre

Couleurs disponibles



Design et conception Seattle, WA

Fabrication et assemblage Taiwan

Fabrication des meules Ditting in Switzerland

Garantie Garantie constructeur d'1 an

Listing de sécurité UL/CSA/CE/EK

Certifications CB, ETL, cETL

Puissance nominale 100-120VAC 50/60 Hz, 130W
220-240VAC 50/60 Hz, 130W class I