

BARATZA®

Vario W+

Flachmahlwerke

Die Vario W+ verfügt über extrem genaues gewichtsbasiertes Mahlen, um es einfach zu machen, eine perfekte Tasse Kaffee zu kreieren, unabhängig vom Brühstil.

Die bahnbrechende Vario W+ von Baratza ist eine vollständig integrierte Gewichts-Grinder in Echtzeit.

Erwarten Sie präzise Dosierungen auf die zehntel Gramm genau, ob Sie eine genaue Dosis für den morgendlichen Espresso-Shot mahlen, einen Pour-over für sich selbst zubereiten oder eine große Charge Cold Brew für morgen vorbereiten. Das Speichern von drei Voreinstellungen für verschiedene Brühmethoden ist dank des neu aktualisierten hochsichtbaren hintergrundbeleuchteten LCDs und der modernisierten Benutzeroberfläche einfach.

Mit robusten internen Komponenten, hunderten von Einstellungsschritten und einer präzisen integrierten Waage ist der Vario W+ der Schlüssel zur Wiederholung und präzisen Mahlqualität zu Hause. Mit anderen Worten: Ihre Mühle erledigt die harte Arbeit, damit Sie einfach ein Gewicht auswählen und starten können!



Hauptmerkmale:

MAHLSCHEIBEN:

Die Stahlmöhlen des Vario W+ sind speziell für das Mahlen von Kaffee für alle Brühmethoden, einschließlich Espresso, manuelles Brühen und mehr, konzipiert. Sie wurden entwickelt, um den Geschmack im Becher zu verbessern, mit einem breiten Mahlbereich (230 Mikrometer bis 1150 Mikrometer) und einer schmalen Partikelverteilung (wenig Feinanteil), den Markenzeichen der Überlegenheit der Vario-Serien-Stahlmöhlen.

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

Der Vario W+ bietet eine einfache Feinabstimmung dank Makro- und Mikro-einstellungen. Die Makro-Einstellung bewegt sich in 10 verschiedenen und wiederholbaren Schritten von feinem bis größerem Mahlen. Ein zusätzlicher Mikro-Einstellarm teilt jeden der 10 Makroschritte in 22 unterschiedliche Einstellungen. Mit diesen Schritten können Sie das genaue Mahlen für den perfekten Kaffee abstimmen.

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 W+ den im Mahlwerk verbleibenden gemahlten Kaffee. Mit 2 LED-Lichtern können Sie Ihren Auffangbehälter oder Ihren Siebträger überwachen, um den Prozess zu überprüfen.

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 Abschaltswitcher ausgestattet.

Zubehör

54MM KERAMIKMÖHLEN


(SEPARAT ERHÄTLICH)

54 mm flache Keramikmöhlen sind verfügbar, um den Vario W+ anzupassen. Sowohl Stahl- als auch Keramikmöhlen

eignen sich hervorragend für alle Brühmethoden, aber wir verstehen, dass Geschmack subjektiv ist! Wenn Sie Keramikmöhlen bevorzugen, sind diese in unserem Ersatzteilshop erhältlich!

Technische Daten

Mahlgeschwindigkeit	1.2g/sec (#2V) - 1.8g/sec (#10M)
Mahlwerk	54-mm-flache Stahlmöhlen
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	Etzinger in Liechtenstein
Garantie	2 Jahr Herstellergarantie
Sicherheitsliste	UL/CSA/CE/EK
Zertifizierungen	CB, ETL, cETL
Nennleistung	220-240VAC 50/60 Hz, 130W class I