

BARATZA®

Vario W+

MOULIN À CAFÉ À MEULES PLATES AVEC DOSEUR À BASE DE POIDS

La mouture basée sur le poids pour une précision extrême facilite la réalisation de la tasse de café parfaite.

Le révolutionnaire Vario W+ de Baratza est un moulin à café entièrement intégré, basé sur le poids en temps réel. Attendez-vous à des doses précises au dixième de gramme, que vous prépariez une dose précise pour votre expresso du matin, vous fassiez un café filtré ou prépariez une grande quantité de café froid pour demain. Enregistrer trois réglages prédéfinis pour différentes méthodes de préparation est facile grâce à l'écran LCD rétroéclairé haute visibilité et à l'interface utilisateur modernisée.

Avec ses composants robustes, ses centaines de niveaux de réglage et sa balance intégrée précise, le Vario W+ est la clé pour obtenir une mouture de qualité reproductible et précise à la maison. En d'autres termes, votre moulin fait tout le travail difficile, il vous suffit de choisir un poids et d'appuyer sur le bouton de démarrage !



Fonctionnalités

MEULES

Les meules en acier du Vario W+ sont spécialement conçues pour moudre tous les types de café, y compris l'espresso, les méthodes de préparation manuelle et bien plus encore. Elles ont été conçues pour améliorer la saveur de la tasse, grâce à une large plage de mouture (de 230 à 1150 microns) et une distribution étroite des particules (absence de finesse), caractéristiques de la supériorité des meules en acier de la série Vario.

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE

Le panneau de contrôle monté à l'avant, avec un affichage LED, est facile et intuitif à utiliser. Trois boutons programmables permettent à l'utilisateur de programmer le poids souhaité (+/- 0.1). Il suffit d'appuyer sur le bouton de DÉMARRAGE et le Vario W+ délivre automatiquement une dose précise.

RÉSIDUS DE MOUTURE DANS LE MOULIN

Pour maximiser la fraîcheur, le Vario W+ minimise les résidus de café moulu laissés dans le moulin.

AJUSTEMENT DE LA MOUTURE

Le Vario W+ offre un réglage macro et micro pour un affinage précis en toute simplicité. Le réglage macro permet de passer d'une mouture fine à grossière en 10 réglages distincts et reproductibles. Un bras de réglage micro secondaire divise davantage chacune des 10 étapes macro en 22 réglages distincts. Ces étapes vous permettent de régler précisément la mouture idéale pour un espresso parfait.

MÉTHODES DE PRÉPARATION

Le Vario W+ est exceptionnel pour l'espresso et les méthodes de préparation manuelle. Lorsque vous moudez du café pour l'espresso, il est recommandé de conserver le café dans la trémie ; nous ne recommandons pas de doser individuellement pour l'espresso, bien que le dosage individuel soit adapté à toutes les autres méthodes de préparation avec des moutures supérieures à la plage de l'espresso !

CALIBRAGE

Le Vario W+ est calibré en usine pour garantir une plage de mouture précise. Si nécessaire, les meules du Vario W+ peuvent être facilement calibrées à l'aide de l'outil de calibrage spécial fourni avec le moulin.

MOTEUR

Un puissant moteur à courant continu à couple élevé entraîne les meules sans effort. Ce moteur tourne lentement, ce qui permet un fonctionnement frais et silencieux, et lui permet d'être utilisé pour de longues périodes de mouture. Le circuit est équipé d'un interrupteur de sécurité thermique à réenclenchement automatique.

TRÉMIE

La trémie peut contenir environ 300 g de café. Une fonction innovante de fermeture des grains dans le collier permet un retrait de la trémie sans problème et sans dégâts lors du changement de grains. Les "résidus" de grains (sous le bouchon) représentent en moyenne seulement 10 g, une fois que la trémie a été fermée (tous les poids dépendent de la densité des grains).

NETTOYAGE

L'outil de démontage des meules inclus facilite l'accès à la chambre de mouture et permet de nettoyer facilement sous le capot.

Accessoires (VENDUES SÉPARÉMENT)

EXTENSEUR DE TRÉMIE

Une extension pouvant ajouter 275 g de capacité à la trémie à grains existante. Plusieurs rallonges peuvent être ajoutées pour atteindre la capacité dont vous avez besoin.

MEULES EN CÉRAMIQUE

Des meules plates en céramique de 54 mm sont disponibles pour personnaliser le Vario W+. Les meules en acier et en céramique fonctionnent toutes deux très bien pour toutes les méthodes de préparation, mais nous comprenons que le goût est

subjectif ! Si vous préférez les meules en céramique, elles sont disponibles à l'achat dans notre boutique de pièces détachées !

Caractéristiques

Vitesse de mouture	1.2g/sec (#2V) - 1.8g/sec (#10M)
Meules	54 mm Meules plates en acier
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 (L/H/P 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	Etzinger in Liechtenstein
Garantie	Garantie constructeur de 2 ans
Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Certifications	CB, ETL, cETL
Puissance nominale	220-240VAC 50/60 Hz, 130W class I