

BARATZA®

Encore

Moulin à meule conique

Le Baratza Encore est le moulin parfait de débutant pour commencer votre voyage dans le monde du café : la différence essentielle est le goût dans votre tasse.

L'Encore fournit des moutures de qualité constante pour des méthodes de préparation allant de l'expresso à la presse française et toutes les autres méthodes. Des contrôles simples rendent votre routine quotidienne aisée et facile. Placez vos grains préférés dans la trémie, tournez la trémie jusqu'au réglage de mouture souhaité, mettez en marche le Baratza Encore et laissez les meules coniques de précision fournir un café moulu consistant et de qualité, à chaque fois.

Au-delà d'une excellente expérience de préparation de café, l'Encore vous permet d'explorer de nouveaux arômes de café. Avec 40 réglages de mouture individuels, vous pouvez trouver la taille de mouture parfaite pour toutes les méthodes de mouture. La trémie peut contenir 8 onces de grains entiers et le réceptacle à mouture transparent possède une ligne de remplissage pour indiquer combien il faut moulin. Nous avons intentionnellement conçu l'Encore pour pouvoir le ranger sous la plupart des cabinets de cuisine sans sacrifier la puissance ou la qualité, et pour apporter de la valeur à votre mouture quotidienne.



Fonctionnalités

Meules :

Fabriqué en Europe, les meules coniques de 40 mm de l'Encore moudra pour de nombreux styles de café. Les meules coniques sont exceptionnelles pour produire une mouture constante allant de très fin à très grossier, tout en étant durable et restant affûté pour de nombreuses années.

Boîte de vitesse :

L'Encore utilise une transmission à réduction de vitesse à entraînement direct simple et efficace pour transmettre la puissance du moteur CC à la meule conique rotative. Un disjoncteur thermique de surcharge protège le moteur contre la surchauffe due à une utilisation excessive : n'oubliez pas que ces moulins sont conçus pour moudre une dose à la fois lors d'une utilisation à la maison!

Réglage de la mouture :

Tournez la trémie et, avec 40 réglages, vous pouvez rapidement ajuster de fin pour les expressos à grossier pour la presse française. La gamme de mouture va de 250 à 1200 microns.

Conservation de mouture :

Pour optimiser la fraîcheur, le Encore minimise le café moulu restant dans le moulin.

Méthodes de préparation :

L'Encore est un excellent moulin pour la préparation manuelle et les expressos.

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.

Étalonnage :

Un système d'étalonnage de meule innovant assure que chaque moulin possède l'éventail de mouture complet. Si nécessaire, les moulins peuvent être calibrés par l'utilisateur.

Comment moudre :

L'utilisation de l'Encore est simple avec un interrupteur marche/arrêt situé sur le côté ou le bouton de pulsation monté à l'avant.

Accessoires

Extenseur de trémie :

Une extension pouvant ajouter 250 g de capacité à la trémie à grains existante de 225 g.

PortaHolder:

Un remplacement pour le réceptacle à grains qui tient le porte-filtre pour expresso pour une mouture directe et mains-libres. Il permet également un nettoyage facile.

Caractéristiques techniques

Vitesse de mouture	1.3g/sec (#10) - 2.2g/sec (#30)	Couleurs disponibles	 
Meules	40 mm meules coniques	Garantie	Garantie constructeur d'1 an
Capacité de la trémie à grains	300 g	Design et conception	Seattle
Capacité du réceptacle à mouture	120 g	Fabrication et assemblage	Taiwan
Poids	31 kg	Fabrication des meules	Etzinger in Liechtenstein
Dimensions du produit (cm)	13 / 34 / 15	Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Matériaux de construction	Plastique ABS	Certifications	CB, ETL, cETL
		Puissance nominale	100-120VAC 50/60 Hz, 70W 0.8A 220-240VAC 50/60 Hz, 70W 0.5A class II