

BARATZA®

Sette 30

Moulin à meule conique

Le Sette 30 est le point de convergence entre simplicité et élégance : parfait pour les baristas à la maison qui cherchent à obtenir des espressos d'excellente qualité sans fioritures.

Le Sette 30 est un moulin bon marché, parfait pour débuter votre expérience avec les espressos et qui convient aussi bien aux machines à espresso basiques et perfectionnées. Le Sette 30 possède un réglage unique pour la taille de la mouture, offrant 31 étapes de réglages. Ce moulin inclut la meule S1, conçue pour nos moulins haute gamme Sette 270/270Wi, qui produit une mouture à espresso exceptionnelle. Il peut également être utilisé pour les méthodes d'infusion manuelle nécessitant une mouture plus fine (par exemple AeroPress et Hario V60) pour une expérience de goût très équilibrée.

Conçue et perfectionnée au Liechtenstein sur une période de 8 ans, cette technologie fixe une nouvelle norme au niveau de la simplicité, de l'efficacité et de la durabilité. Ce nouveau mécanisme possède une rotation de la meule extérieure avec la meule intérieure restant fixe, un design véritablement révolutionnaire. Le design de ce mécanisme double l'efficacité des moulins de taille similaire. Le café passe directement à travers le moulin, verticalement et tombe directement dans le réceptacle à mouture ou votre portafiltre.



Fonctionnalités

Mécanisme de mouture :

Le Série Sette possède, en son sein, un mécanisme de mouture révolutionnaire qui produit des performances changeant la donne. Les aspects essentiels de ce mécanisme innovant incluent :

1. Une chambre de mouture directe permettant une mouture très efficace et un minimum de résidus de café dans le système.
2. Une rotation de la bague en silicone externe (avec deux fois la surface de la meule conique) ainsi qu'une géométrie de dent exclusive, produisent un débit de broyage deux à trois fois plus rapide que celui des autres moulins de sa classe.
3. Une boîte de vitesse exclusive (train épicycloïdal + couronne dentée) qui optimise l'efficacité du transfert de couple, ayant pour résultat une consommation moindre d'électricité et bien moins de chaleur.
4. Un puissant moteur CC pour un couple de démarrage et une efficacité maximum, ayant pour résultat un fonctionnement produisant moins de chaleur.

Meules et méthodes d'infusion :

Fabriqué par Etzinger au Liechtenstein, le Sette 30 est construit avec des meules coniques de 40 mm convenant parfaitement aux expressos et aux méthodes de préparation nécessitant une mouture plus fine (par exemple AeroPress ou V60).

Porte-appareil et réceptacle à mouture :

Le Sette 30 dispose d'un porte-appareil qui vous permet de retirer puis de réorienter les bras de mouture directement dans le porte-filtre ou le réceptacle à mouture fourni.

Trémie :

La trémie contient 300 g de café environ. Une fonctionnalité d'arrêt des grains innovantes située dans le collier permet un retrait de la trémie propre et facile pour changer les grains.

Panneau de commandes numériques :

Le Sette 30 possède un panneau de contrôle simple monté à l'avant avec un affichage LED rétro-éclairé facile à lire, permettant une mouture minutée précise à 0,1 seconde. Appuyez simplement sur le bouton Marche et le Sette fournit automatiquement le dosage précis.

Réglage de la mouture :

Le Sette possède un éventail de mouture en 31 étapes, allant de l'expresso aux préparations manuelles. Le mécanisme de réglage est directement connecté aux meules coniques permettant un réglage immédiat et une mouture précise.

Nettoyage :

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

Minuterie numérique :

Le moteur est contrôlé par un minuteur numérique de 40 secondes, réglable au dixième de seconde, permettant un dosage répété et précis.

Accessoires

Extenseur de trémie :

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

Meule S2 :

La meule S2 est une meule conique de rechange qui améliore le profil de mouture pour les méthodes de préparation nécessitant une mouture de taille moyenne.

Caractéristiques

Vitesse de mouture	2.9g/sec (# 8) - 4.0g/sec (#28)	Couleurs disponibles	
Meules	40 mm meules coniques	Design et conception	Seattle, WA
Capacité de la trémie à grains	300g (10.6oz)	Fabrication et assemblage	Taiwan
Capacité du réceptacle à mouture	120g (4.2oz)	Fabrication des meules	Etzinger in Liechtenstein
Poids	3.2kg (7lbs)	Garantie	Garantie constructeur d'1 an
Dimensions du produit (cm)	13 / 41 / 25	Listing de sécurité	UL/CSA/CE/EK
Matériaux de construction	Plastique ABS	Certifications	CB, ETL, cETL
		Puissance nominale	100-120VAC 50/60 Hz, 200W 2.6A 220-240VAC 50/60 Hz, 240W 1.6A class I