

BARATZA



# Encore

طاحنة ذات شفرة مخروطية

طاحنة Encore من باراتزا هي الطاحنة المثالية للمبتدئين في رحلتك لصنع القهوة - الاختلاف الرئيسي للمذاق في الكوب الخاص بك



تقدم طحن متجانس لطرق تحضير القهوة من الإسبريسو إلى قهوة المكبس الفرنسي وكل الأنواع الأخرى. أدوات تحكم واضحة تجعل روتينك اليومي بسيطًا وسهلاً. ما عليك إلا تعبئة الوعاء بالحبوب المفضلة ثم ضبط الوعاء حسب إعداد الطحن الذي تريده وتشغيل Encore وترك الشفرات المخروطية الدقيقة تقدم بن مطحون متجانس وعالي الجودة كل مرة.

تتجاوز Encore مجرد تجربة إعداد قهوة رائعة فهي تتيح لك استكشاف نكهات جديدة من خلال 40 إعداد طحن جديد. يمكنك العثور على حجم الطحن المثالي لكل طرق التحضير. يتسع الوعاء لـ 8 أونصة من الحبوب الكاملة، ويوجد بسلة الأثقل الشفافة خط يبين كمية الحبوب المراد طحنها. لقد تعمدنا في تصميم Encore أن توضع أسفل معظم خزانات المطبخ دون تضيحية بالطاقة أو الجودة وأن نضيف قيمة إلى عمليات الطحن اليومية.



## الخصائص

### الشفرات:

إن شفرات Encore المخروطية بقطر 40 ملم التي يتم تصنيعها في أوروبا تقوم بالطحن للعديد من أنواع القهوة. تتميز الطاحنات ذات الشفرات المخروطية بإنتاج ناتج طحن متجانس سواء ناعم للغاية أو خشن للغاية وبمئاتها وبقائها حادة لعدة أعوام.

### صندوق التروس:

تستخدم Encore تروس بسيطة وفعالة لنقل الطاقة من المحرك الذي يعمل بالتيار المستمر إلى الشفرات المخروطية التي تحور باستمرار. يعمل القاطع الحراري على حماية المحرك من السخونة الزائدة الناتجة عن زيادة الاستخدام. تذكر أن هذه الطاحنات مصممة لطحن جرعة للاستخدام المنزلي في كل مرة!

### ضبط الطحن:

أدر الوعاء وستستطيع مع عدد 40 إعداد أن تضبط الطحن سريعاً من طحن ناعم لتحضير الإسبريسو إلى طحن خشن لقهوة المكبس الفرنسية. يتراوح نطاق الطحن من 250 إلى 1200 ميكرون.

## الملحقات

### موسع الوعاء:

توسعة يمكنها أن تضيف 250 جرام من السعة إلى وعاء الحبوب الحالي الذي تبلغ سعته الحالية 225 جرام.

## المواصفات

### التحكم في السرعة:

مع التحكم المتميز في السرعة، تستخدم Encore مزيج بين التروس وتقليل السرعة إلكترونياً للتحكم في دوران الشفرة عند 550 دورة في الدقيقة، وتعمل هذه السرعة البطيئة على تقليل الحرارة والضوضاء وتوليد الكهرباء الساكنة في الطاحنة، كما تضمن دخول الحبوب بسلاسة إلى الشفرات.

### مفتاح التشغيل/ إيقاف التشغيل:

طاحنة Encore مجهزة بمفتاح تشغيل/ إيقاف تشغيل سهل الاستخدام.

### التنظيف:

يمكن إزالة الشفرات بسهولة دون استخدام أي أداة مما يجعل تنظيفها غاية في السهولة.

### الاحتفاظ بناتج الطحن:

تحتفظ طاحنة Encore بأقل كمية ممكنة من البن المطحون المتبقي في الطاحنة لتحقيق أعلى مستوى من النضارة

### طرق التحضير:

تعد طاحنة Encore مثالية للتحضير اليدوي وتحضير الإسبريسو.

### المحرك:

محرك قوي عالي العزم يعمل بالتيار المستمر ويدير الشفرات بدون مجهود. يدور هذا المحرك ببطء مما يؤدي إلى تشغيل هادئ يتيح إطالة دورات الطحن. الدائرة الكهربائية مزودة بمفتاح فصل حراري يعيد الضبط تلقائياً.

### المعايرة:

نظام مبتكر لمعايرة الشفرات يضمن تمتع كل طاحنة بالنطاق الكامل للطحن، ويمكن للمستخدم معايرة الطاحنات إن لزم ذلك.

### حامل مرشح القهوة:

يعتبر بديل لسلة الثفل ويحمل مرشح الإسبريسو من أجل القيام بعملية الطحن دون استخدام اليدين كما أنه يسهل عملية التنظيف.

القدرة التشغيلية	سرعة الطحن
100-120 فولت تيار متردد 60/50 هرتز، 70 واط، 0,8 أمبير	0,8 جرام/ ثانية - 1,1 جرام/ ثانية
220-240 فولت تيار متردد 60/50 هرتز، 70 واط، 0,5 أمبير، الفئة 2	شفرات مخروطية بقطر 40 ملم
UL/CSA/CE/EK	شفرات مخروطية بقطر 40 ملم
CB, ETL, cETL	225 جرام
سياتل، واشنطن	142 جرام
تاوان	3,1 كجم (7 رطل)
Etzinger في ليختنشتاين	16/35/12 (سم)