SKU : SES876 |

the Barista Express Impress™

La dose parfaite. Moins de débordement. Moins d'effort.



Description du produit :

Du grain de café à l'expresso : créez un Café de Spécialité de Troisième Génération chez vous, en moins d'une minute. Le meilleur de la Barista Express avec l'Impress Puck System™. Vous obtiendrez une dose parfaite et un tassage précis, tout en réduisant les résidus de mouture sur la machine et le plan de travail.

DÉCOUVREZ LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ DE TROISIÈME GÉNÉRATION CHEZ VOUS, OBTENU GRÂCE AUX 4 ÉLÉMENTS CLÉS

Nos machines à expresso sont conçues pour utiliser la dose idéale de grains fraîchement moulus, garantir un contrôle précis de la température, une pression de l'eau optimale et créer une authentique micro-mousse de lait essentielle à l'art du latté. Une simple touche suffit pour obtenir les 4 éléments clés utilisés par les machines à café professionnelles.

DOSAGE INTELLIGENT AVEC BROYEUR CONIQUE INTÉGRÉ ET 25 RÉGLAGES DE MOUTURE

La dose est automatiquement calculée en fonction de la dernière mouture sélectionnée pour la prochaine utilisation.

TASSAGE ASSISTÉ AVEC SYSTÈME ROTATIF À 7° FAÇON BARISTA

Impressions précises de 10 kg avec une torsion professionnelle de 7° façon barista pour un galet poli.

MESURE DE PRÉCISION QUI CORRIGE AUTOMATIQUEMENT LA DOSE SUIVANTE

La jauge indique quand le niveau correct est atteint, et le système mémorise automatiquement le réglage pour la prochaine utilisation.

PORTE-FILTRE DE 54 MM EN ACIER INOXYDABLE AVEC FILTRES À SIMPLE ET DOUBLE PAROI POUR UNE SAVEUR OPTIMALE

Le café obtenu possède un corps généreux et une palette complexe d'arômes grâce à la dose de grains de café idéale de 18 g contenue dans un porte-filtre de 54 mm en acier inoxydable de qualité professionnelle.

PRÉ-INFUSION À BASSE PRESSION SUIVIE D'UNE EXTRACTION 9 BARS

Un expresso opulent, crémeux et caramélisé commence par une pré-infusion à basse pression, suivie d'une extraction à haute pression (9 bars) réalisée par notre pompe italienne 15 bars.

SYSTÈME DE CHAUFFE THERMOCOIL À 93ºC AVEC CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID

Le système de chauffe Thermocoil avec contrôle de la température PID fournit une eau à exactement 93ºC, pour des saveurs parfaitement équilibrées.

VAPEUR PUISSANTE À 130ºC POUR UNE MICRO-MOUSSE SOYEUSE ET RAPIDE

Savourez une micro-mousse de lait veloutée et soyeuse, créée grâce à une puissante pression de vapeur.

Vidéos des produits disponibles

Caractéristiques techniques du produit :

- **Matériaux :** Acier inoxydable brossé
- **Pays d'origine :** Chine
- **Prise :** Type C à 2 broches
- **Capacité :** Trémie à grains de 250 g / Réservoir à eau de 2 L
- **Paramètres :** Dosage automatique / manuel, 25 réglages de mouture, extractions de 1 ou 2 tasses
- **Matériaux :** Acier inoxydable
- **Accessoires inclus :** Porte-filtre de 54 mm en acier inoxydable, pichet à lait en acier inoxydable de 480 ml, paniers-filtres à paroi simple ou double à 1 ou 2 tasses, support du filtre à eau avec filtre, système de dosage de précision The Razor™, pastilles de nettoyage, clé allen, outil de nettoyage de la buse vapeur, disque de nettoyage, brosse de nettoyage, poudre de détartrage
- **Tension :** 220 - 240 Volts
- **Puissance :** 1560 - 1850 W
- **Poids unitaire (kg) :** 10,98 kg
- **Poids du carton maître (kg) :** 13,814 kg
- **Poids brut d'expédition (kg) :** 12,92 kg
- **Unités par carton :** 1
- **Unités par 6 mètres :** 350
- **Unités par 12 mètres :** 725
- **Unités par 12 mètres HQ :** 869
- **Dimensions du carton d'expédition (H x l x L mm) :** 457 x 404 x 407 mm
- **Dimensions du produit (H x l x L mm) :** 410 x 330 x 380 mm
- **Dimensions de la boîte de présentation (H x l x L mm) :** 439 x 392 x 395 mm

Modèle disponible en :

COULEUR	SKU PRODUIT
Acier inoxydable noir	**SES876BST4JEU1** 9355973099577

Garantie du produit :

Garantie de réparation de 2 ans