

La Specialista
ARTE

EC9155.MB

- **Système Thermoblock**: température toujours parfaite
- Moulin à café intégré avec 8 degrés de mouture
- **NOUVEAU Tamis à paroi simple** (1 ou 2 tasses): dose de café jusqu'à 20 g
- 2 recettes préréglées: Espresso et Americano
- 3 températures d'infusion du café (92/94/96° C)
- **Instructions de dosage et de tassage** pour une préparation précise et propre.
- Tapis pour tassage
- Pompe de **15 bars**
- **My Latte Art System:** parfait pour préparer du lait chaud et de la mousse de lait pour cappuccino
- Sortie d'eau chaude spéciale pour thés et infusions
- **Porte-tasse à espresso** pour maintenir une crema parfaite.
- Pour les tasses jusqu'à 11 cm de hauteur.
- Réservoir d'eau amovible de 1,5 litre
- **Accessoires**: pichet à lait, instructions de dosage et de tassage, tasseur à café, tapis pour tassage, outil de nettoyage pour a buse à lait, détrartrant, 2 tamis (1-2 tasses) .

UN CAFÉ PRÉPARÉ AVEC STYLE POUR CHAQUE OCCASION



ARÔME PARFAIT

Mouture précise avec 8 degrés de mouture, 3 températures d'infusion, des tamis à simple parois pour une dose de café jusqu'à 20 g et un contrôle actif de la température pour une extraction toujours parfaite.



BUSE À LAIT PROFESSIONNELLE

La puissante buse à lait My Latte Art vous permet de créer la micro-mousse idéale pour expérimenter avec des créations de latte art uniques.



KIT BARISTA

Tapis pour tassage pour une stabilité idéale; Support de dosage et de tassage pour une préparation précise, constante et propre; Presse café professionnel en acier inoxydable pour un pressage précis comme un barista.

La Specialista Arte bietet eine spannende Erfahrung und ein ansprechendes Aussehen.
Die Maschine bietet eine Reihe von Werkzeugen, die es ermöglichen, das Barista-Erlebnis zu Hause voll auszukosten.
La Specialista Arte ist mit einem kompletten Barista-Kit ausgestattet: einem professionellen Tamper, einer Tamping-Matte, einer Dosier- und Tamping-Anleitung, einem Milchkännchen und einwandigen Filtern in 2 Grössen.

Die Dosier- und Tamperanleitung ermöglicht dem Verbraucher ein 100%ig störungsfreies Arbeiten beim Mahlen und führt zu einem präzisen und gleichmässigen Tampern.

Die Perfektion liegt im Detail, mit charmanten Akzenten in einem schicken, matten Farbton und einem minimalistischen Design, das den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit erhöht. Ein intuitives Bedienfeld mit 3 Funktionen für einen einfachen, sofortigen Genuss.

Mit dem **My LatteArt-System** kann der Benutzer alle Milchgetränke selbst herstellen und personalisieren.
Das Kreieren der perfekten Milchtextur wird zum morgendlichen Ritual.

TECHNISCHE DATEN		EC9155.MB
Tension/fréquence	V~Hz	220/240~50-60
Puissance max	W	1300
Pression de la pompe	bar	15
Poids	kg	8.8
Dimensions (LxPxH)	mm	275x365x400