



La Specialista
ARTE

EC9155.W

- Manometer zur Kontrolle der perfekten Espressozubereitung.
- Das Thermoblock-Heizsystem sorgt immer für die perfekte Temperatur
- Integriertes Kegel-Mahlwerk mit 8 Mahlgradstufen
- Neuer einwandiger Siebträgerersatz (1-2 Tassen) Fassungsvermögen bis 20 g.
- 2 Rezepte auswählbar: Espresso und Americano
- 3 Temperatureinstellungen per Knopfdruck (92/94/96° C)
- Dosing & Tamping Hilfe für sauberes Arbeiten und perfektes Tampen
- Tamping-Matte
- 15 bar Pumpendruck
- My LatteArt Milchaufschäumdüse: perfekt für die Zubereitung von heißer Milch und Milchschaum für Cappuccinos
- Heißwasserdüse für die Zubereitung von Tee
- Beheizte Tassenabstellfläche für Espressotassen und abnehmbar für Tassen bis zu 11 cm Höhe
- Herausnehmbarer Wassertank (1,5 l)
- Entkalkungsalarm und -funktion.
- Herausnehmbare Abtropfschale
- Zubehör: Milchkännchen, Dosing & Tamping Hilfe, Tamper, Tamping-Matte, Reinigungs-Tool für Milchaufschäumdüse, Entkalker, 2 Siebeinsätze (1-2 Tassen).
- Farbe: Metall-Weiß.



OPTIMIERTER
KAFFEEGESCHMACK

Präzises Mahlen mit 8 Mahlgradstufen, 3 Brühtemperaturen, einwandige Filter für bis zu 20 g Kaffee und aktive Temperaturkontrolle für perfekte Kaffeeextraktion.



MILCH AUFSCHÄUMEN
WIE EIN PROFI

Die professionelle Milchaufschäumdüse bereitet feinporigen Milchschaum im Handumdrehen zu, der sich besonders gut für die Kreation von LatteArt eignet.



BARISTA KIT

Tamping-Matte für ideale Stabilität; Dosing und Tamping Hilfe, um Ihnen ein 100% sauberes Arbeiten beim Mahlen zu ermöglichen und ein präzises, gleichmäßiges Tampen zu gewährleisten; Profi-Tamper aus Edelstahl für präzises Tampen wie ein Barista.

TECHNISCHE DATEN		EC9155.W
Spannung Frequenz	V~Hz	220/240~50-60
Leistung	W	1300
Pumpendruck	Bar	15
Gewicht	Kg	8,8
Abmessungen (LxBxH)	mm	365x275x400