



La Specialista
ARTE

EC 9155.W

- Topný systém **Termoblok**: vždy dokonalá teplota
- Integrovaný mlýnek s 8 nastavení hrubosti mletí
- **NOVÁ jednotěnná síťka** (1 a 2 šálky): dávka kávy až 20 g
- 2 přednastavené recepty: Espresso a Americano
- 3 teplotní nastavení - 92/94/96 °C
- **Trychtýř na dávkování & pěchování** pro perfektní pěchování bez nepořádku
- Sada na pěchování
- **Tlak čerpadla 15 barů**
- **Parní tryska My Latte Art**: ideální pro přípravu horkého mléka a mléčné pěny pro Cappuccino a další mléčné nápoje
- Dedikovaná tryska na horkou vodu pro čaj a infúze
- **Podstavec pod espresso šálek** pro zajištění perfektní cremy
- Výška šálků do 11 cm
- Odnímatelná nádržka na vodu 1,5 l
- **Příslušenství: konvička na mléko, trychtýř na dávkování & pěchování, pěchovadlo, podložka na pěchování, jehla na čištění parní trysky, odvápňovací prostředek, 2 síťka na kávu (1 a 2 šálky), podstavec pod espresso šálek**



KÁVA PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST



. VYLEPŠENÁ CHUŤ KÁVY

Přesný mlýnek s 8 stupni mletí, 3 teploty extrakce, jednotěnné filtry až pro 20 g kávy, aktivní kontrola teploty pro dokonalou extrakci kávy.

La Specialista Arte poskytuje hravý zážitek z přípravy kávy. Kávovar nabízí řadu nástrojů, které umožňují plně prožít baristický zážitek doma.

Kávovar La Specialista Arte je vybaven kompletní baristickou sadou: profesionální pěchovadlo, pěchovací podložka, trychtýř na dávkování & pěchování, konvička na mléko, 2 velikosti jednotěnných filtrů.

Trychtýř na dávkování & pěchování poskytuje uživateli mletí bez nepořádku a vede k přesnému a vždy konzistentnímu pěchování.

Dokonalost spočívá v detailu s okouzlující finální úpravou v matném tónu. Minimalistický design pro zvýšení pohodlí a snadné použití. Intuitivní ovládací panel se 3 funkcemi pro jednoduché a okamžité potěšení.

Pomocí parní trysky My LatteArt si uživatel může personalizovat všechny mléčné nápoje. Vytvoření dokonalé mléčné textury se stane ranním rituálem.

. PĚNTE MLÉKO JAKO PROFÍK

Výkonná parní tryska My Latte Art připraví ideální mikropěnu, takže můžete experimentovat s autentickými mléčnými výtvary.

. BARISTICKÁ SADA

Pěchovací podložka pro ideální stabilitu; **Trychtýř na dávkování & pěchování** poskytuje uživateli mletí bez nepořádku a napomáhá ke konzistentnímu pěchování. **Profesionální pěchovadlo** z nerezové oceli pro přesné pěchování, jako barista.

TECHNICKÁ DATA		EC9155.W
Napětí/Frekvence	V-Hz	220/240-50-60
Max příkon	W	1300
Tlak čerpadla	Bar	15
Váha	Kg	8.8 Kg
Rozměry (šxhxv)	mm	275x365x400
Kapacita zásobníku na zrnkovou kávu	g	180
Kapacita nádržky na vodu	l	1,5
Výška šálku	cm	11

Barcode and codes



La Specialista
ARTE

EC 9155.W

KÁVA PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST



. VYLEPŠENÁ CHUŤ
KÁVY



. PĚNTE MLÉKO JAKO
PROFÍK



. BARISTICKÁ SADA

Topný systém **Termoblok**: vždy přesná teplota vody, integrovaný mlýnek s 8 nastavení hrubosti mletí, **NOVÁ jednotěnná síťka** (1 a 2 šálky): dávka kávy až 20 g, 2 přednastavené recepty: Espresso a Americano, 3 teplotní nastavení - 92/94/96 °C, **trychtýř na dávkování & pěchování** pro perfektní pěchování bez nepořádku, sada na pěchování, **tlak čerpadla 15 barů**, **parní tryska My Latte Art**: ideální pro přípravu horkého mléka a mléčné pěny pro Cappuccino a další mléčné nápoje, dedikovaná tryska na horkou vodu pro čaj a infúze, **podstavec pod espresso šálek** pro zajištění perfektní cremy, výška šálků do 11 cm, odnímatelná nádržka na vodu 1,5 l, **Příslušenství**: konvička na mléko, trychtýř na dávkování & pěchování, pěchovadlo, podložka na pěchování, jehla na čištění parní trysky, odvápnovací prostředek, 2 síťka na kávu (1 a 2 šálky), podstavec pod espresso šálek