



## La Specialista ARTE

### EC9155.MB

- Das Thermoblock-Heizsystem sorgt immer für die perfekte Temperatur
- Integriertes Kegelmahlwerk mit 8 Mahlgradstufen
- Neuer einwandiger Siebträgerersatz (1-2 Tassen) Fassungsvermögen bis 20 g.
- 3 Rezepte auswählbar: Espresso, Americano und heißes Wasser
- 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
- Tassenabstellfläche für Espressotassen und abnehmbar für Tassen bis zu 11 cm Höhe
- Herausnehmbarer Wassertank (1,5 l)
- Zubehör: Milchkännchen, Dosing & Tamping Hilfe, Tamper, Tamping-Matte, Reinigungs-Tool für Milchaufschäumdüse, Entkalker, 2 Siebeinsätze (1-2 Tassen).
- Farbe: Metall-Schwarz



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