



La Specialista ARTE EVO

EC9255.M

- Das Thermoblock-Heizsystem sorgt immer für die perfekte Temperatur
- Integriertes Kegel-Mahlwerk mit 8 Mahlgradstufen
- Cold Brew-Rezept, extrahiert mit Wasser bei Raumtemperatur und bei niedrigem Druck
- Neuer einwandiger Siebträgerersatz (1-2 Tassen) Fassungsvermögen bis 20 g.
- 3 Rezepte auswählbar: Espresso, Cold Brew 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 Cappuccino
- Heißwasserdüse für die Zubereitung von Tee
- Tassenabstellfläche für Espressotassen und abnehmbar für Tassen bis zu 11 cm Höhe
- Herausnehmbarer Wassertank (1,7 l)
- Zubehör: Milchkännchen, Dosing & Tamping Hilfe, Tamper, Tamping-Matte, Reinigungs-Tool für Milchaufschäumdüse, Entkalker, 2 Siebeinsätze (1-2 Tassen).
- Farbe: Metall.



METALLGEHÄUSE

Premium-Gehäuse aus komplett rostfreiem Metall.



COLD BREW REZEPT

Die neue Cold Extraction Technology ermöglicht den Genuss von Cold Brew in Café-Qualität zu Hause. Auf Knopfdruck in weniger als 5 Minuten.



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	EC9255.M	
Spannung Frequenz	V~Hz	220-240 50Hz
Leistung	W	1550
Pumpendruck	Bar	15
Gewicht	Kg	9,3
Abmessungen (LxBxH)	mm	365x285x400

EAN-Code: 8004399026681