



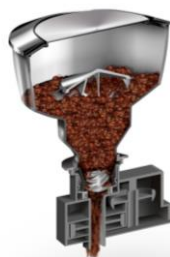
La Specialista  
OPERA

## EC9555.M

- Einfachwandfilter: Kaffeemenge bis zu 18 g.
- 15 Mahlstufen am Mahlwerk
- 3 Kaffeetemperatur-Einstellungen über dedizierten Knopf
- Die Smart Tamping Station reduziert überschüssigen Kaffee und bietet präzise Unterstützung beim tampen
- Neuer Advanced Thermoblock für eine schnellere Einsatzbereitschaft
- Aktive Temperaturkontrolle mit PID hält die Wassertemperatur während des Brühens konstant, für mehr Präzision und Konsistenz im Geschmack.
- Cold Extraction Technology: Cold Brew und Espresso Cool.
- 5 vordefinierte Rezepte: Espresso, Kaffee und Americano, Cold Brew und Espresso Cool
- Leistungsstarke My LatteArt Dampfdüse, die schnell cremigen Mikroschaum mit einer reichhaltigen, seidigen Textur erzeugt
- Cool-Touch-Dampfstab für einfachere Reinigung
- Dedizierter Heißwasserauslauf für Tee
- Fasst Tassen und Becher bis zu 12 cm Höhe
- Druckanzeige für volle Extraktionskontrolle.
- Abnehmbarer 2-Liter-Wassertank mit Wasserstandssensor und Tropfschale.
- Wertvolles Vollmetall- und verchromtes Design.
- Im Set enthalten: Edelstahl Milchkännchen (350 ml), X1 & X2 Einzel- und Doppelwandfilter, Düsenreinigungsnadel, Rohrbürste

# LA SPECIALISTA OPERA

## Das Barista Feeling für zuhause.



SENSOR GRINDING  
TECHNOLOGY

Gleichbleibende Dosis für einen einfachen oder doppelten Espresso mit präzisiertem Mahlwerk. Insgesamt 15 Mahlstufen und ein Fassungsvermögen des Bohnenbehälters von 250g.

La Specialista Opera bietet das Barista Feeling für Zuhause und liefert Verbrauchern:innen einen konstant hochwertigen Kaffeegenuss.

Von der Dynamic Preinfusion Technology bis zu 5 vordefinierten Rezepten wurde jede Funktion der La Specialista Opera sorgfältig entworfen, um die Kaffee- und Milchzubereitung zu Hause zu optimieren. Vom optimalen Genuss jeder Bohnensorte bis hin zum Experimentieren mit Milchkreationen ermöglicht es Kaffeeliebhabern, mühelos perfekten Kaffee zu kreieren, und das bei jeder Tasse.



COLD EXTRACTION  
TECHNOLOGY

COLD EXTRACTION  
TECHNOLOGY

Die Cold Extraction Technology bringt 2 neue Rezepte zur La Specialista Nuova. Ein **Cold Brew** in Café-Qualität in weniger als 5 Minuten und das exklusive **Espresso Cool**-Rezept mit einem einzigartigen Mundgefühl und einer geschmeidigen, cremigen Textur.



MY LATTEART  
MILCHSCHAUMDÜSE

Samtig, seidig glatt und nahezu luftfrei. Die perfekte Düse um cremige und köstliche Latte-Art-Kreationen zu erschaffen. Die Mikroschaumtextur und Temperatur sind die beiden Elemente, die eine wesentliche Rolle bei der Erzielung des gewünschten Ergebnisses spielen.

### TECHNISCHE DATEN EC9555.M

|                       |      |                               |
|-----------------------|------|-------------------------------|
| Nennspannung/Frequenz | V-Hz | 220/240-50-60                 |
| Leistung - Max        | W    | 1550                          |
| Pumpendruck           | Bar  | 19                            |
| Gewicht               | Kg   | 13,2                          |
| Abmessungen (BxTxH)   | mm   | 380x370x445<br>(mit Behälter) |
| Maximale Tassenhöhe   | mm   | 82 - 120                      |

EAN: 8004399026889

Modell: EC9555.M