



La Specialista Maestro

VERBRAUCHERVORTEILE

- **Integriertes Mahlwerk mit SensorGRINDING-Technologie:** Verbesserte Mühle um 2 feinere Einstellungen (auf insgesamt 8 Einstellungen).
- **Dynamisches Vorbrühen:** passt die Länge der Vorbrüfung automatisch an die Dichte der Kaffeedosis an.
- **Active TEMPERATURE Control:** 3 Einstellungen der Infusionstemperatur für präzise thermische Stabilität beim Brühen.
- **LatteCrema System:** Automatisches Aufschäumen für den täglichen schaumigen Milch-Drink.
- **Verbesserte Dampfdüse My LatteArt,** mit der die Mikroschaum-Textur für Latte Art hergestellt wird.
- Einzelwandfilter:
Kaffeedosen bis zu 20 g.
- **6 voreingestellte Rezepte** (Espresso, Kaffee und Americano, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato).

A coffee symphony, crafted in science

La Specialista Maestro bietet ein besonderes und aufregendes Erlebnis. Sie wurde entwickelt, um jede Kaffee- und Mil Zubereitung zu verbessern. Mit ihr können Sie das Beste aus jeder Bohnsorte herauszuholen, mit Milchkreationen experimentieren und Getränke mit perfekt aufgeschäumter Milch genießen. Dank der Technologie, der Erfahrung und dem Know-how von De'Longhi können Liebhaber eine echte Rundumerfahrung machen und zu Profis werden.

WICHTIGSTE PRODUKTMERKMALE

Sensor GRINDING TECHNOLOGY

Das fortschrittliche Mahlwerk ist mit einer einzigartigen Sensortechnologie ausgestattet, mit der eine konstant gleichbleibende Kaffeedosierung sichergestellt wird.

Active TEMPERATURE CONTROL

Leistungsstarker Thermoblock mit regelbarem Temperatursystem, welches für maximale Temperaturstabilität und somit für eine perfekte Kaffee-Extraktion sorgt.

LatteCrema SYSTEM

Automatisches Aufschäumen für den täglichen schaumigen Milch-Drink.

My LatteArt

Komplett manuelle Mil Zubereitung, dank verbesserter Dampfleitung. Milchschaum wie vom Barista - für Latte-Art Kreationen und unvergleichlich samtigen Milchschaum.

PRODUKTMERKMALE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Espresso Tassenhalterung (8g) | • |
| 2 Tassen Auswahl | • |
| Entfernbarer Wasserbehälter | • |
| MY-Funktion | • |
| Entkalkungsalarm | • |
| One-Touch Entkalkerkfunktion | • |
| Entfernbarer Tropfschale | • |
| Wasserstandsensor | • |
| Eigener Heisswasser-Auslass für Tees | • |
| Kaffee Thermoblock | • |
| Unabhängiges Heizsystem für Milch | • |
| Sensor Grinding | • |
| My Latte Art | • |
| Latte Crema System | • |
| Active Temperature Control | • |
| Smart Tamping Station | • |
| Dynamische Preinfusion | • |
| Einzelwandfilter bis zu 20g | • |

TECHNISCHE DATEN

| | | |
|------------------------------|---------------------|-----------------------------------------|
| Masse (B x T x H) | mm | 360 x 350 x 450 (mit Bohnenbehälter) |
| Masse Verpackung (B x T x H) | mm | 419 x 368 x 465 |
| Gewicht | kg | 16 |
| Gewicht mit Verpackung | kg | 18,39 |
| Leistung | W | 1450 |
| Nennspannung / Frequenz | V / Hz | 220-240 / 50-60 |
| Maximale Tassenhöhe | mm | 82-120 |
| Pumpendruck | Bar | 19 |
| Fassungsvermögen Wassertank | L | 2,5 |
| Max. Tassengröße | cm | 13,5 |
| Material Gehäuse | Vollmetall & Chrome | |



La Specialistista Maestro

AVANTAGES POUR LE CONSOMMATEURS

- **Broyeur intégré avec technologie SensorGRINDING:** Amélioration du broyeur avec 2 degrés de mouture plus fins (8 degrés de mouture en total).
- **Pré-infusion dynamique:** adapte automatiquement la longueur de la pré-infusion à la densité de la dose de café.
- **Active TEMPERATURE Control:** 3 niveaux de température d'infusion pour garantir une stabilité de température précise pendant l'infusion.
- **LatteCrema System:** Faire mousser le lait automatiquement pour boisson lactée parfaite de tous les jours.
- **Buse vapeur My LatteArt améliorée:** une mousse de lait parfaite pour vos créations de Latte Art.
- **Tamis à simple paroi: doses de café jusqu'à 20 g.**
- **6 recettes pré-réglées** (Espresso, Café, Americano, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato).

A coffee symphony, crafted in science

La Specialistista Maestro offre une expérience indulgente et ambitieuse. Elle a été créée pour améliorer chaque préparation de café et de lait, qu'il s'agisse de tirer le meilleur parti de chaque type de grains, d'expérimenter avec des créations à base de lait ou de savourer des boissons à base de mousse de lait. Grâce à la technologie, l'expérience et le savoir-faire de De'Longhi, les amateurs de café vivront une véritable expérience holistique et pourront devenir des pros.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Sensor **GRINDING**
TECHNOLOGY

Broyeur sophistiqué est équipé de deux capteurs pour des doses de café régulières.

Active **TEMPERATURE**
CONTROL

Thermobloc hautement performant avec un système de contrôle de la température qui garantit une stabilité de température idéale pour une extraction de café parfaite.

LatteCrema SYSTEM

Pour une boisson lactée mousseuse et parfaite tous les jours, vous pouvez faire mousser le lait automatiquement avec le système «Latte Crema».

My LatteArt

Pour l'expérience barista, vous pouvez faire mousser le lait manuellement à l'aide de la buse vapeur « MyLatteArt ».

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

| | |
|-----------------------------------------------|---|
| Porte-tasse à espresso (8g) | • |
| Sélection de 2 tasses | • |
| Réservoir d'eau amovible | • |
| MY-fonction | • |
| Alarme détartrage | • |
| Fonction détartrage à une touche | • |
| Bac d'égouttage amovible | • |
| Capteur de niveau d'eau | • |
| Propre sortie d'eau chaude pour thés | • |
| Thermobloc à café | • |
| Système de chauffage indépendant pour le lait | • |
| Sensor Grinding | • |
| My Latte Art | • |
| Latte Crema System | • |
| Active Temperature Control | • |
| Smart Tamping Station | • |
| Preinfusion dynamique | • |
| Filtre à paroi simple jusqu'à 20g | • |

DONNÉES TECHNIQUES

| | | |
|----------------------------------|--------|----------------------------------------------|
| Dimensions (L x P x H) | mm | 360 x 350 x 450 (avec réservoir à grains) |
| Dimensions emballage (L x P x H) | mm | 419 x 368 x 465 |
| Poids | kg | 16 |
| Poids avec emballage | kg | 18,39 |
| Puissance | W | 1450 |
| Tension / fréquence | V / Hz | 220-240 / 50-60 |
| Hauteur max. de la tasse | mm | 82-120 |
| Pression de la pompe | Bar | 19 |
| Capacité du réservoir d'eau | L | 2,5 |
| Taille max. de la tasse | cm | 13,5 |
| Matériau du boîtier | | Métal et acier chromé |



La Specialista Maestro

VANTAGGI PER I CONSUMATORI

- **Macina grani integrato con tecnologia SensorGRINDING:** macina grani migliorato con 2 livelli di macinatura più fini (per un totale di 8 livelli).
- **Preinfusione dinamica:** adatta automaticamente il tempo di preinfusione alla densità della dose di caffè.
- **Active TEMPERATURE Control:** 3 impostazioni di temperatura di infusione per una stabilità termica precisa durante l'infusione.
- **LatteCrema System:** prepara automaticamente una schiuma di latte perfetta per tutti i giorni.
- **Montalatte migliorato My LatteArt:** una schiuma di latte perfetta per le vostre creazioni Latte Art.
- **Filtro a parete singola: dose di caffè fino a 20 g.**
- **6 ricette preimpostate** (Espresso, Caffè e Americano, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato).

A coffee symphony, crafted in science

La Specialista Maestro offre un'esperienza speciale ed emozionante. Progettata per migliorare ogni preparazione a base di caffè o latte, ti permette di ottenere il miglior risultato a partire da ogni tipo di chicco, di sperimentare con creazioni a base di caffè e di realizzare una schiuma di latte perfetta. Grazie alla tecnologia, all'esperienza e al know-how di De'Longhi, gli appassionati di caffè possono vivere un'esperienza a tutto tondo e diventare dei professionisti.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sensor GRINDING TECHNOLOGY

Macina grani all'avanguardia dotato di una tecnologia a sensori unica che garantisce un dosaggio costante del caffè.

Active TEMPERATURE CONTROL

Termoblocco ad alte prestazioni con un sistema di controllo della temperatura che garantisce una stabilità di temperatura ideale per una perfetta estrazione del caffè.

LatteCrema SYSTEM

Per una bevanda a base di schiuma di latte perfetta e cremosa ogni giorno, è possibile far montare automaticamente il latte con il sistema «Latte Crema».

My LatteArt

Per un'esperienza barista, è possibile montare il latte manualmente con il montalatte «MyLatteArt».

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

| | |
|----------------------------------------------------|---|
| Porta-tazza espresso (8g) | • |
| Selezione di 2 tazze | • |
| Serbatoio dell'acqua rimovibile | • |
| My-function | • |
| Allarme decalcificazione | • |
| Funzione di decalcificazione one-touch | • |
| Vaschetta raccogli gocce rimovibile | • |
| Sensore del livello dell'acqua | • |
| Erogatore d'acqua calda per tè | • |
| Termoblocco da caffè | • |
| Sistema di riscaldamento indipendente per il latte | • |
| Sensor Grinding | • |
| My Latte Art | • |
| Latte Crema System | • |
| Active Temperature Control | • |
| Smart Tamping Station | • |
| Preinfusione dinamica | • |
| Filtro a parete singola fino a 20g | • |

DATI TECNICI

| | | |
|-----------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------|
| Dimensioni (L x P x A) | mm | 360 x 350 x 450 (con contenitore di chicchi di caffè) |
| Dimensioni dell'imballaggio (L x P x A) | mm | 419 x 368 x 465 |
| Peso | kg | 16 |
| Peso con imballaggio | kg | 18,39 |
| Potenza | W | 1450 |
| Tensione / frequenza | V / Hz | 220-240 / 50-60 |
| Altezza massima della tazza | mm | 82-120 |
| Pressione della pompa | Bar | 19 |
| Capacità del serbatoio dell'acqua | L | 2,5 |
| Dimensione massima della tazza | cm | 13,5 |
| Struttura esterna | | Metallo e acciaio cromato |