

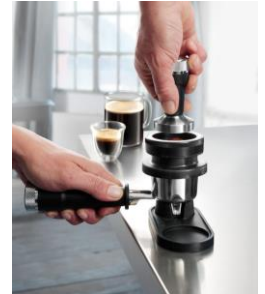


La Specialista ARTE

EC9155.MB

- **Thermoblock-Heizsystem:** immer die perfekte Temperatur
- Integriertes Mahlwerk mit bis zu 8 Mahlgraden
- **NEU Einwandige Filtersiebe** (1 oder 2 Tassen): Kaffeedosis bis zu 20 g
- 2 voreingestellte Rezepte: Espresso und Americano
- 3 Brühkaffeetemperaturen (92/94/96° C)
- **Dosier- und Tamping-Anleitung** für sauberes Arbeiten und perfektes Tamping
- Tamping-Matte
- **15-bar-Pumpe**
- **My Latte Art System:** perfekt für die Zubereitung von heisser Milch und Milchschaum für Cappuccinos
- Spezieller Heisswasserauslass für Tees und Aufgüsse
- **Espressotassenhalterung** für eine perfekte Crema
- Für Tassen und Becher bis zu 11 cm Höhe
- Abnehmbarer 1,5-Liter-Wassertank
- **Zubehör:** Milchkönnchen, Dosier- und Tampinghilfe, Tamper, Tamping-Unterlage, Reinigungswerkzeug für den Dampfstab, Entkalkungslösung, 2 Filtersiebe (1-2 Tassen)

KAFFEE FÜR JEDE GELEGENHEIT STILVOLL ZUBEREITET



VERBESSERTER KAFFEEGESCHMACK

Präzises Mahlen mit 8 Mahlgradeinstellungen, 3 Brühtemperaturen, einwandige Siebträger für bis zu 20 g Kaffee und aktive Temperaturkontrolle für perfekte Kaffeeextraktion.

AUFSCHÄUMEN WIE EIN PROFI

Die leistungsstarke My Latte Art-Dampfdüse erzeugt den idealen Mikroschaum, sodass Sie mit einzigartigen Milchcreations experimentieren können.

BARISTA KIT

Tamping-Unterlage für ideale Stabilität; **Dosier- und Tampinghilfe**, um dem Verbraucher ein 100%ig sauberes Arbeiten beim Mahlen zu ermöglichen und ein präzises, gleichmässiges Tampen zu gewährleisten; **Profi-Tamper** aus rostfreiem Stahl für präzises Tampen wie ein Barista.

La Specialista bietet ein authentisches Barista-Erlebnis und ein ansprechendes Design.

Die Maschine bietet eine Reihe von Hilfsmitteln, die es ermöglichen, das Barista-Erlebnis zu Hause voll auszukosten. La Specialista Arte ist mit einem kompletten Barista-Kit ausgestattet: einem professionellen Tamper, einer Tamping-Matte, einer Dosier- und Tampinghilfe, einem Milchkönnchen und einwandigen Filtern in 2 Grössen.

Die Dosier- und Tampinghilfe ermöglicht dem Verbraucher ein 100%ig störungsfreies Arbeiten beim Mahlen und führt zu einem präzisen und gleichmässigen Tampen.

Die Perfektion liegt im Detail, mit charmanten Akzenten in einem schicken, matten Farbton und einem minimalistischen Design, das den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit erhöht. Ein intuitives Bedienfeld mit 3 Funktionen für einen einfachen, sofortigen Genuss.

Mit dem **My LatteArt-System** kann der Benutzer alle Milchgetränke selbst herstellen und personalisieren. Das Kreieren der perfekten Milchtexur wird zum morgendlichen Ritual.

TECHNISCHE DATEN	EC9155.MB	
Spannung/Frequenz	V-Hz	220/240-50-60
Leistung - max	W	1300
Pumpendruck	bar	15
Gewicht	kg	8.8
Masse (BxTxH)	mm	275x365x400