



La Specialista TOUCH

EC9455.M

- **Fortschrittliches Thermoblock-Heizsystem:** für eine schnellere Aufheizphase der Maschine und eine hohe Temperaturstabilität.
- **Cold Brew** auf Knopfdruck & in Café-Qualität
- **Touch-Display** leitet den Benutzer bei jedem Schritt zur Zubereitung des perfekten Kaffees.
- Einwandige Filterkörbe für (1 oder 2 Tassen): Kaffeedosis bis zu 20 g.
- **8 voreingestellte Rezepte:** Espresso, Americano (Long Black für AUS und UK), Cold Brew, Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Hot Milk, Latte.
- **4 Aufgusstemperaturen** (90/92/94/96°C)
- Dosier- und Tamper-Hilfe für eine problemlose Bedienung und perfektes Tampen.
- Neuer Tamper mit Füllstandsanzeige.
- Spezieller Heißwasser- auslauf für Tees
- Erhitzt Tassen und Becher bis zu 11 cm Höhe.
- Espresso-Tassenhalterung für die perfekte Crema
- Abnehmbarer 1,7 l Wassertank
- Zubehör: Milchkännchen, Dosier- und Tamper-Anleitung, Tamper, Tamper Matte, , Reinigungswerkzeug für die Dampflanze, 2 Filterkörbe (1-2 Tassen).



La Specialista Touch

Das Barista Feeling für zuhause.



ANLEITUNG DURCH TOUCH- DISPLAY

Das **3.5" Touch-Display** führt den Benutzer bei jedem Schritt zur Zubereitung des perfekten Kaffees und Cappuccinos. Außerdem sorgt die **Bean Adapt-Technologie** dafür, dass das beste Aroma aus den verwendeten Kaffeebohnen gewonnen wird.

La Specialista Touch bietet eine spielerische und geführte Erfahrung, um den perfekten Espresso und Cappuccino mit Leichtigkeit zuzubereiten.

Das Touch-Display führt den Benutzer bei jedem Schritt zur perfekten Kaffeezubereitung.

Mit dem neuen Auto LatteArt-System können Sie mühelos Ihren Lieblingsschaum zubereiten. Wählen Sie zwischen 4 Milchtemperaturprofilen (55/60/65/70° C) und 5 Milchtexturprofilen

Die Maschine bietet eine Reihe von Werkzeugen, mit denen Sie das Barista-Erlebnis zu Hause erleben können - so ist sie mit einem kompletten Barista-Kit ausgestattet.

Die Dosier- und Tamping-Anleitung garantiert dem Verbraucher eine 100%ige Sauberkeit beim Mahlen und führt zu einem präzisen und gleichmäßigen Tampen.

Jetzt auch mit der brandneuen Cold Extraction Technology, die es ermöglicht, Cold Brew in Café-Qualität zu Hause in weniger als 5 Minuten zuzubereiten.



VIelfalt: HEISSE UND KALTE GETRÄNKE

Mit der neuen **Cold Extraction Technology** kann der Benutzer der La Specialista Touch nicht nur Heißgetränke (Espresso, Cappuccino & mehr), sondern auch **Cold Brew** in Café-Qualität genießen - auf Knopfdruck und in weniger als 5 Minuten.

AUTO LatteArt



AUTO LATTE ART MILCHSCHAUMDÜSE

Das neue **Auto LatteArt** System schäumt die Milch automatisch mit der gewählten Temperatur und Textur auf. Der Lieblings-Milchschaum auf Knopfdruck.

| TECHNISCHE DATEN | | EC9455.M |
|---------------------------|------|--------------|
| Nennspannung/ Frequenz | V~Hz | 220-240 50Hz |
| Leistung - Max | W | 1450W |
| Pumpendruck | Bar | 15 |
| Gewicht | Kg | 10.8 Kg |
| Dimension (wx dxh) | mm | 319x367x400 |

Barcode and codes