



La Specialista ARTE

EC9155.MB

- **Thermoblock Heizsystem:** ist in Sekundenschnelle aufgeheizt und sorgt für die perfekte Brühtemperatur
- **Integriertes Mahlwerk** mit 8 Mahlgradeinstellungen
- **Einwandige Filtersiebe** (1 oder 2 Tassen): Füllmenge bis zu 20g
- **2 Rezepte** zur Wahl: Espresso und Americano
- **3 Brühtemperaturen:** 92/94/96° C
- **Dosierhilfe & Tamping Guide** für sauberes, frustfreies Arbeiten und ein perfekt dosiertes Kaffeebett
- **Tamping Matte** für sauberes Tampen
- **15 Bar Pumpendruck**
- **My Latte Art System:** heiße Milch oder perfekter Milchschaum im Handumdrehen
- **Heißwasser** Zubereitung für Tee über spezielle Heißwasserdüse
- **Flexibler Tassenhalter** für optimale Crema Entfaltung in kleinen Tassen
- Nutzung bis zu einer Tassenhöhe von 11 cm
- 1,5L Wassertank
- **Inklusive:** Milchkännchen, Dosierhilfe & Tamping Guide, Tamper, Tamping Matte, Entkalker, 2 Filtersiebe (1-2 Tassen) .

COFFEE STYLED TO ANY OCCASION



PERFEKTER ESPRESSO

Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl mit 8 Einstellungen für den perfekten Mahlgrad. Optimaler Brühvorgang mit 3 voreingestellten Temperaturen und aktiver Temperaturkontrolle. Einwandige Siebe für (1- und 2 Tassen) für bis zu 20g Kaffeepulver.

La Specialista Arte verkörpert Leidenschaft für perfekten Kaffeegenuss und Leichtigkeit in der Zubereitung.

Die Maschine unterstützt den Kaffeeliebhaber mit zahlreichen Features und Zubehörtiteln für ein optimales Barista Erlebnis zuhause. Im Lieferumfang inklusive ist ein komplettes Barista Kit: ein schwerer Edelstahl Tamper, eine Tamping Matte, ein Dosierhilfe und ein Tamping Guide sowie ein Edelstahl Milchkännchen und 2 einwandige Filtersiebe für 1- und 2 Tassen.

Perfektion liegt im Detail: die Front ist aus gebürstetem Edelstahl und mutet besonders hochwertig an. Das minimalistische, italienische Design konzentriert sich auf das Wesentliche. Das Bedienfeld ist intuitiv und über das Manometer behalten sie die Kontrolle über den Brühvorgang.

Mit dem My LatteArt System verfeinern Sie den Espresso im Handumdrehen mit feinem, cremigen Milchschaum auf Latte Art Niveau für perfekten Cappuccino oder LatteMacchiato.



PERFEKTER MILCHSCHAUM

Die Aufschäumdüse ermöglicht ein perfektes Milchschaum Ergebnis für einen cremigen Cappuccino oder Latte Macchiato in Latte Art Qualität.



BARISTA KIT INKLUSIVE

Dosierhilfe & Tamping Guide sorgen für ein sauberes und korrekt dosiertes Kaffeebett im Filtersieb

Tamping Matte für sauberes Tampen, **Edelstahl Tamper** für das echte Barista Gefühl und **Edelstahl Milchkännchen** für manuelles Milch aufschäumen

TECHNISCHE DATEN	EC9155.MB	
Spannung/Frequenz	V-Hz	220/240-50-60
Eingangsleistung	W	1300
Pumpendruck	Bar	15
Gewicht	kg	8,8
Abmessungen (BxTxH)	mm	275x365x400