

La Specialista Maestro EC 9665.M

La Specialista MAESTRO



reddot winner 2021



UVP:	1349 EUR
EAN:	8004399334960
Farbe:	silber

INTEGRIERTES MAHLWERK

Das integrierte Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl lässt sich in 8 Mahlgradstufen verstellen. Zwei Sensoren (RPM Sensor und Mahlgradsensor) sorgen für eine konstante gleichmäßige Dosierung des frisch gemahlene Kaffeepulvers.

Sensor GRINDING TECHNOLOGY



TAMPEN

Die typische Barista-Geste des Tampens – also dem Verdichten des Kaffeepulvers – wird durch die Smart Tamping Station zum Kinderspiel. Durch Ziehen des seitlichen Hebels bis zum Anschlag wird das Kaffeemehl gleichmäßig mit 15-18 kg Anpressdruck getampert.

Smart TAMPING STATION



EXKLUSIVE GETRÄNKEVIELFALT

Zwei unabhängige Thermoblock-Heizsysteme mit Temperatursteuerung garantieren höchste thermische Stabilität für die Kaffeezubereitung. Wahlweise lassen sich Espresso, Americano, Kaffee, Flat White, Latte Macchiato und Cappuccino auf Knopfdruck zubereiten.



PERFEKTER MILCHSCHAUM

Manuell / auf Knopfdruck: Dank patentiertem LatteCrema Milchaufschäumsystem bereiten Sie perfekten Cappuccino oder Latte Macchiato auf Knopfdruck zu. Die Reinigung erfolgt automatisch per Drehregler. Dank professioneller Dampfzange My LatteArt können Sie mit Milch-Kreationen experimentieren.



La Specialista Maestro EC 9665.M

LEISTUNG

- **Bean Adapt Technology:** In drei einfachen Schritten zum perfekten Espresso:
 1. Mischung: Infos zur Kaffeesorte von Verpackung ablesen
 2. Mahlgrad gemäß mitgelieferten Skala ermitteln
 3. Dosis & Temperatur im Kaffee Guide ablesen und übernehmen
- Doppeltes Heizsystem für schnelle Zubereitung von Milch-Kaffeegetränken und bis zu 77% Energieersparnis
- Integriertes Kegel-Mahlwerk aus gehärtetem Stahl mit **SensorGRINDING Technology**, 8 Mahlgrade
- Bohnenbehälter (250g) mit Aromaschutzdeckel
- Integrierter Tamper mit **SmartTAMPING** Station: Gleichmäßiges Leveln und Tampern mit optimalem Anpressdruck
- **DynamicPREINFUSION:** Vorbrühen für gleichmäßigere Extraktion
- **ActiveTEMPERATURE Control** für hohe Temperaturstabilität mit 5 auswählbaren Brühtemperaturen

KOMFORT

- Leichte Bedienung durch Direktwahltasten und 2 Displays zur Anzeige der Zubereitungsschritte und Getränke
- Manometer zur Kontrolle der perfekten Espressozubereitung
- MY-Funktion zur individuellen Speicherung der Füllmengen pro Rezept
- Siebträgerhalter mit 2 Sieben (1 oder 2 Tassen)
- Flexible Tassenabstellfläche (8 cm für Espresso / 12 cm für große Gläser)
- Herausnehmbarer 2,5 l Wassertank mit Wassersensor

GETRÄNKE

- Patentiertes **LatteCrema** Milchaufschäumsystem mit Vario-Drehregler für besonders cremigen, feinporigen Milchschaum und vollautomatischer Reinigungsfunktion
- Professionelle Dampfpflanze **My LatteArt** für manuelle Zubereitung von Milchschaum oder heißer Milch
- 6 Rezepte auswählbar: Espresso, Americano, Kaffee, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato
- Extra-Heißwasserdüse z.B. für Tee-Zubereitung

HYGIENE

- Aktive Spülfunktion zum Vorheizen und Reinigen des Kaffeeauslauf
- Entkalkungsfunktion
- Herausnehmbare Abtropfschale zur einfachen Reinigung
- Integrierter De'Longhi Wasserfilter

LIEFERUMFANG

Milchkännchen mit abnehmbaren LatteCrema System-Aufsatz, Siebträgerhalter, 2 Siebe, Wasserfilter, Entkalker

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (HxBxT)	mm	450 x 420 x 350
Gewicht	kg	16
Eingangsleistung	W	1.450
Spannung/Frequenz	V~Hz	220/240-50/60
Fassungsvermögen Wassertank	l	2,5
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	g	250g
Pumpendruck	bar	19
Verstellbarer Kaffeeauslauf	mm	82 – 120
EAN Code		8004399334960



Better Everyday