

EC 9355.M

- Leistung: 1450 Watt.
- 19 bar Pumpendruck.
- Neuer einwandiger Siebträgerersatz (Fassungsvermögen bis 20 g).
- Kaffee Thermoblock Heizsystem und unabhängiges Heizsystem für Milch.
- Professionelle Milchaufschäumdüse mit MyLatteArt für die Zubereitung von kleinporigen Milchschaum für LatteArt Kreationen.
- Dynamic Preinfusion - Vorbrühzeit wird entsprechend der Mahlgrad- und Dosiseinstellung angepasst für noch besser Resultate.
- 3 Temperatureinstellungen per Knopfdruck.
- Integriertes Kegel-Mahlwerk aus gehärtetem Stahl mit SensorGRINDING Technologie – Mahlgrad um 2 Stufen erweitert (insg. 8).
- Bohnenbehälter (250g) mit Aromaschutzdeckel.
- Integrierter Tamper mit SmartTAMPING Station.
- ActiveTEMPERATURE Control für hohe thermische Stabilität.
- Leichte Bedienung durch Direktwahltasten.
- Manometer zur Kontrolle der perfekten Espressozubereitung.
- MY-Funktion zur individuellen Speicherung der Füllmengen pro Rezept.
- Immer einsatzbereit – keine Wartezeit.
- Flexible Tassenabstellfläche (8 cm für Espresso / 12 cm für große Gläser).
- Herausnehmbarer 2 l Wassertank mit Wassersensor.
- 3 Rezepte auswählbar: Espresso, Kaffee, Americano.
- Aktive Spülfunktion zum Vorheizen und Reinigen des Kaffeeauslauf.
- Entkalkungsalarm und -funktion.
- Herausnehmbare Abtropfschale zur einfachen Reinigung.
- Inklusive Milchkännchen (300 ml), Entkalker, Bürste und Siebträgerersatz.
- Hochwertiger Edelstahl mit Chromelementen.
- Farbe: Metall.

La Specialista PRESTIGIO



Sensor GRINDING TECHNOLOGY

Zwei Sensoren (RPM Sensor und Mahlgradsensor) im Kegel-Mahlwerk sorgen für eine konstante gleichmäßige Dosierung des frisch gemahlene Kaffeepulvers.

Smart TAMPING STATION

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 exakt 20 kg Anpressdruck getampert.

Active TEMPERATURE CONTROL

Thermoblock-Heizsystem mit Temperatursteuerung garantieren höchste thermische Stabilität für die Kaffeezubereitung.

My LatteArt

Die professionelle Milchaufschäumdüse bereitet feinporigen Milchschaum im Handumdrehen zu, der sich besonders gut für die Kreation von LatteArt eignet.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (LxBxH)	mm	380 x 370 x 445
Gewicht	kg	13,5
Leistung	W	1450
Spannung / Frequenz	V~Hz	220/240~50-60
Pumpendruck	bar	19
Fassungsvermögen Wassertank	l	2
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	g	250
EAN-Code		8004399019942