



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
- **4 Rezepte** zur Wahl: Espresso, Kaffee, Americano/Long Black oder Heißwasser
- **3 Brühtemperaturen:** 92/94/96°C
- Tamping Matte für sauberes Tampen
- **15 Bar** Pumpendruck
- **My LatteArt** System: heiße Milch oder perfekter Milchschaum im Handumdrehen
- Heißwasser über spezielle Heißwasserdüse
- **Manual Tamping**
- Flexibler Tassenhalter für optimale Crema Entfaltung in kleinen Tassen
- Nutzung bis zu einer Tassenhöhe von 11 cm
- 1,7L Wassertank
- **Inklusive:** Karaffe, Tamper, Tamping-Matte, Entkalker, Dosier- und Tamping-Trichter, Reinigungsscheibe, Wasserhärtestest, Reinigungsnadel für Dampfrohr, Softballs



# LA SPECIALISTA ARTE

## Italienischer Kaffeegenuss für jeden Tag



### 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.



### PERFEKTER MILCHSCHAU

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

La Specialista Arte verkörpert Leidenschaft für perfekten Kaffeegenuss und Leichtigkeit in der Zubereitung. Die Maschine unterstützt den Kaffeeliebhaber mit zahlreichen Features und Zubehörartikeln für ein optimales Barista Erlebnis zuhause. Im Lieferumfang inklusive ist ein komplettes Barista Kit. 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 Latte Macchiato.

TECHNISCHE DATEN		EC9155.MB
Nennspannung/Frequenz	V~Hz	220/240~50-60
Leistung - Max	W	1550
Pumpendruck	Bar	15
Gewicht	Kg	8,8
Abmessungen (BxTxH)	mm	275x365x400

EAN: 8004399021921

Modell: EC9155.MB