



SKU: SES876

the Barista Express Impress™

Beeindruckender Puck. Weniger Schmutz. Weniger Aufwand.



Produktbeschreibung:

Bereiten Sie Third-Wave-Spezialitätenkaffee von der Bohne bis zum Espresso zuhause in weniger als einer Minute zu. Alle Vorzüge der Barista Express in Verbindung mit dem Impress Puck System™. Diese einzigartige Kombination ermöglicht eine perfekte Dosierung und ein präzises Tampen und hinterlässt weniger Kaffeemehl an der Maschine und auf der Arbeitsfläche.

ERLEBEN SIE THIRD WAVE-SPEZIALITÄTENKAFFEE ZUHAUSE DANK DER 4-SCHLÜSSEL-FORMEL

Unsere Espressomaschinen nutzen exakt die richtige Dosis frisch gemahlener Bohnen, garantieren eine präzise Temperaturregelung und einen optimalen Wasserdruck. Sie bereiten zudem den perfekten Mikro-Milchschaum, wie er für Latte Art unerlässlich ist. Sie sind nur einen Tastendruck von der 4-Schlüssel-Formel entfernt, wie sie von professionellen Kaffeemaschinen verwendet wird.

INTELLIGENTE DOSIERUNG MIT INTEGRIERTEM KEGELMAHLWERK UND 25 MAHLGRADEINSTELLUNGEN

Die Dosis wird automatisch auf der Grundlage des letzten Mahlvorgangs berechnet, damit sie für den nächsten Gebrauch bereit ist.

UNTERSTÜTZTES TAMPERN MIT 7^º BARISTA TWIST FINISH

Präziser 10-kg-Druck mit professionellem 7^º Barista Twist für einen polierten Puck.

PRÄZISIONSMESSUNG KORRIGIERT AUTOMATISCH DIE NÄCHSTE DOSIS

Das Manometer zeigt an, wenn die richtige Stufe erreicht ist. Das System speichert die Einstellung automatisch für die nächste Nutzung.

54-MM-EDELSTAHL-SIEBTRÄGER FÜR VOLLES AROMA MIT DOPPEL- UND EINWANDIGEN SIEBEINSÄTZEN

Vollmundiger Kaffee mit üppigen und komplexen Aromen wird unter Verwendung der idealen Dosis von 18 g frisch gemahlene Kaffeebohnen mit einem professionellen 54-mm-Edelstahl-Siebträger hergestellt.

VORBRÜHEN UNTER GERINGEM DRUCK, GEFOLGT VON EINER EXTRAKTION MIT 9 BAR

Die Zubereitung eines vollmundigen, cremigen und karamelfarbenen Espressos beginnt mit dem Vorbrühen unter niedrigem Druck, gefolgt von einem Extraktionsverfahren unter hohem Druck (9 Bar), erzeugt durch unsere 15-Bar-Pumpe aus Italien.

THERMOCOIL-HEIZSYSTEM LIEFERT 93 °C MIT PID-TEMPERATURREGELUNG

Das Thermocoil-Heizsystem mit PID-Temperaturregelung stellt das Wasser mit einer Temperatur von genau 93 °C für perfekt ausgewogene Aromen bereit.

POWERFULHOHER DAMPFDRUCK MIT 130 °C FÜR SCHNELLEN, SEIDIGEN MIKRO-MILCHSCHAUM

Genießen Sie den seidigen, samtigen Mikro-Milchschaum, der mit hohem Dampfdruck hergestellt wird.

Verfügbare Produktvideos

Produktgarantie:

2 Jahre Reparatur-Garantie

Technische Produktdaten:

- **Material:** Gebürsteter Edelstahl
- **Herkunftsland:** China
- **Stecker:** 2-poliger Stecker
- **Kapazität:** 250 g Bohnenbehälter/ 2 L Wassertank
- **Einstellungen:** Automatische/manuelle Dosierung, 25 Mahlgradeinstellungen, 1-Tassen- und 2-Tassen-Extraktion
- **Material:** Edelstahl
- **Zubehör im Lieferumfang:** 54-mm-Edelstahl-Siebträger, 480 ml Edelstahl-Milchkännchen, 1-Tassen- und 2-Tassen ein- und doppelwandige Siebeinsätze, Wasserfilterhalter mit Filter, Razor™ Präzisions-Dosierwerkzeug, Reinigungstabletten, Inbusschlüssel, Dampfstab-Reinigungstool, Reinigungsscheibe, Reinigungsbürste, Entkalkungspulver
- **Netzspannung:** 220–240 V
- **Leistung:** 1560–1850 W
- **Gewicht pro Einheit (kg):** 10,98 kg
- **Gewicht mitsamt Verpackung (kg):** 13,814 kg
- **Gewicht mit Versandverpackung (kg):** 12,92 kg
- **Stück je Karton:** 1
- **Stück je 20 Fuß:** 350
- **Stück je 40 Fuß:** 725
- **Stück je 40 Fuß HQ:** 869
- **Abmessungen mit Versandverpackung (H x B x L):** 457 x 404 x 407 mm
- **Produktabmessungen (H x B x L):** 410 x 330 x 380 mm
- **Abmessungen der Verpackung (H x B x L):** 439 x 392 x 395 mm

Modell verfügbar in:

FARBE	PRODUKT-SKU
 Brushed Stainless Steel	SES876BSS4JEU1 9355973097931
 Black Truffle	SES876BTR4JEU1