

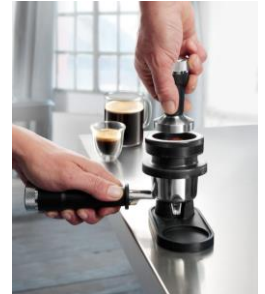


## La Specialista ARTE

### EC9155.MB

- **Thermoblock-Heizsystem:** immer die perfekte Temperatur
- Integriertes Mahlwerk mit bis zu 8 Mahlgraden
- **NEU Einwandige Filtersiebe** (1 oder 2 Tassen): Kaffeedosis bis zu 20 g
- 2 voreingestellte Rezepte: Espresso und Americano
- 3 Brühkaffeetemperaturen (92/94/96° C)
- **Dosier- und Tamping-Anleitung** für sauberes Arbeiten und perfektes Tamping
- Tamping-Matte
- **15-bar-Pumpe**
- **My Latte Art System:** perfekt für die Zubereitung von heisser Milch und Milchschaum für Cappuccinos
- Spezieller Heisswasserauslass für Tees und Aufgüsse
- **Espressotassenhalterung** für eine perfekte Crema
- Für Tassen und Becher bis zu 11 cm Höhe
- Abnehmbarer 1,5-Liter-Wassertank
- **Zubehör:** Milchkännchen, Dosier- und Tamping-Anleitung, Tamper, Tamping-Unterlage, Reinigungswerkzeug für den Dampfstab, Entkalkungslösung, 2 Filtersiebe (1-2 Tassen)

## KAFFEE FÜR JEDE GELEGENHEIT STILVOLL ZUBEREITET



#### VERBESSERTER KAFFEEGESCHMACK

Präzises Mahlen mit 8 Mahlgradeinstellungen, 3 Brühtemperaturen, einwandige Siebträger für bis zu 20 g Kaffee und aktive Temperaturkontrolle für perfekte Kaffeeextraktion.

#### AUFSCHÄUMEN WIE EIN PROFI

Die leistungsstarke My Latte Art-Dampfdüse erzeugt den idealen Mikroschaum, sodass Sie mit einzigartigen Milchreationen experimentieren können.

#### BARISTA KIT

Tamping-Unterlage für ideale Stabilität;  
**Dosierhilfe und Tamper**, um dem Verbraucher ein 100%ig sauberes Arbeiten beim Mahlen zu ermöglichen und ein präzises, gleichmässiges Tamping zu gewährleisten;  
**Profi-Tamper** aus rostfreiem Stahl für präzises Tampen wie ein Barista.

La Specialista Arte bietet eine spannende Erfahrung und ein ansprechendes Aussehen.

Die Maschine bietet eine Reihe von Werkzeugen, die es ermöglichen, das Barista-Erlebnis zu Hause voll auszukosten. La Specialista Arte ist mit einem kompletten Barista-Kit ausgestattet: einem professionellen Tamper, einer Tamping-Matte, einer Dosier- und Tamping-Anleitung, einem Milchkännchen und einwandigen Filtern in 2 Grössen.

Die Dosier- und Tamperanleitung ermöglicht dem Verbraucher ein 100%ig störungsfreies Arbeiten beim Mahlen und führt zu einem präzisen und gleichmässigen Tampen.

Die Perfektion liegt im Detail, mit charmanten Akzenten in einem schicken, matten Farbton und einem minimalistischen Design, das den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit erhöht. Ein intuitives Bedienfeld mit 3 Funktionen für einen einfachen, sofortigen Genuss.

Mit dem **My LatteArt-System** kann der Benutzer alle Milchgetränke selbst herstellen und personalisieren. Das Kreieren der perfekten Milchtexur wird zum morgendlichen Ritual.

TECHNISCHE DATEN	EC9155.MB	
Spannung/Frequenz	V-Hz	220/240-50-60
Leistung - max	W	1300
Pumpendruck	bar	15
Gewicht	kg	8.8
Masse (BxTxH)	mm	275x365x400