



## La Specialista ARTE

### EC9155.MB

- Sistema de calefacción **Thermoblock**: siempre la temperatura perfecta
- Molinillo integrado con hasta 8 regulaciones de molienda
- **NUEVO Cestas de filtro de pared simple** (1 o 2 tazas): dosis de café de hasta 20 g
- 2 recetas preestablecidas: Espresso y Americano (Long Black para AUS)
- 3 temperaturas de infusión de café (92/94/96° C)
- **Guía de dosificación y bateo** para una operación sin complicaciones y un bateo perfecto
- Alfombra de bateo
- Bomba de **15 bares**
- Sistema **My Latte Art**: perfecto para preparar leche caliente, espuma de leche para Cappuccinos
- Salida de agua caliente para té e infusiones
- **Soporte para tazas de espresso** para mantener una crema perfecta
- Tazas calientes y tazas de hasta 11 cm de altura
- Depósito de agua extraíble de 1,5L
- **Accesorios: Jarra de leche, guía de dosificación y apisonado, tamper, alfombrilla de apisonado, herramienta de limpieza con varilla de vapor, solución descalcificadora, 2 cestas de filtro (1-2 tazas).**

# CAFÉ CON ESTILO PARA CUALQUIER OCASIÓN



## SABOR DE CAFÉ MEJORADO

Molienda precisa con 8 ajustes de molienda, 3 temperaturas de infusión, filtros de pared simple para hasta 20 g de café y control activo de la temperatura para una perfecta extracción del café.

La Specialista Arte ofrece una experiencia lúdica y una apariencia accesible.

La máquina proporciona una serie de herramientas que permiten vivir plenamente la experiencia del barista en casa.

La Specialista Arte está equipada con un completo kit de barista: un pisón profesional, un tapete de bateo, una guía de dosificación y bateo, una jarra de leche, filtros de pared simple de 2 tamaños.

La guía de dosificación y bateo garantiza al consumidor una operación 100% libre de problemas a la hora de moler y guía a un bateo preciso, consistente en el tiempo.

La perfección reside en los detalles, con encantadores toques finales en un tono mate y elegante.

Un diseño minimalista para mejorar la comodidad y la facilidad de uso. Un panel de control intuitivo de 3 funciones para un placer sencillo e instantáneo.

Mediante el sistema **My LatteArt**, el usuario puede crear y personalizar a mano todas las bebidas con leche. Crear la textura de leche perfecta se convertirá en un ritual matutino.



## ESPUMANDO COMO UN PROFESIONAL

La potente varilla de vapor My Latte Art crea la microespuma ideal, para que pueda experimentar con auténticas creaciones de leche.



## KIT BARISTA

**Alfombrilla de bateo** para una estabilidad ideal; **Guía de dosificación y bateo** para garantizar al consumidor una operación 100% libre de problemas al moler y guiar a un bateo preciso, consistente en el tiempo; **Tamper** profesional de acero inoxidable para un bateo de precisión al igual que un barista.

FICHA TÉCNICA	EC9155.MB	
Tensión nominal/Frecuencia	V~Hz	220/240~50-60
Energía - Max	W	1300
Presión de bombeo	Bar	15
Peso	Kg	8.8 Kg
Dimensión (wxdxh)	mm	275x365x400

Barcode and codes