

Collection expresso KitchenAid

Machine à expresso semi-automatique avec broyeur à café 5KES6551



- **Machine à expresso semi-automatique avec broyeur à café intégré, conçue pour une exploration facile et active**
Un espresso exceptionnel, facile à réaliser
Donne une nouvelle dimension aux boissons à base d'espresso, de la simple tasse à l'americano en passant par le latte, le cappuccino et bien plus encore
Des grains de café fraîchement moulus à chaque fois pour un goût exquis
- **Broyeur à café conique en acier intégré**
Mouture homogène pour un espresso toujours savoureux

- **Pré-infusion du café moulu et puissante pompe 15 bars**
Lors de la pré-infusion, une petite quantité d'eau est automatiquement ajoutée au café moulu « avant » la préparation
La pompe 15 bars fournit la pression d'eau optimale nécessaire « pendant » la préparation
Pour créer plusieurs doses d'espresso riches et intenses
- **Bac à grains amovible de 225 g***
Simplifie le changement de grains
Il suffit de tourner et de soulever le bac à grains pour le vider, le remplir à nouveau de grains frais ou en changer.
Jusqu'à 17 tasses d'espresso*
- **Porte-filtre à base plate de qualité professionnelle pour un tassage uniforme avec 2 becs encastrés**
Tassage uniforme pour un goût toujours excellent
Pour préparer simultanément 1 à 2 tasses d'espresso
- **Technologie PID fiable de contrôle de la température**
Déetecte et maintient la température de la boisson pendant la préparation
- **Taille de mouture réglable**
15 réglages de mouture précis, pour une personnalisation optimale
7 ajustements précis supplémentaires
- **Sélecteur de doses et volumes de doses réglables**
Choisissez entre 1 ou 2 doses d'espresso
Options de personnalisation pour des boissons espresso ristretto ou lungo



INOX



TRUFFE NOIRE



PORCELAINE



GENÉVRIER



POMME D'AMOUR

* La capacité varie selon le type de café et sa torréfaction. La quantité varie selon les paramètres.

Collection expresso KitchenAid

Machine à expresso semi-automatique avec broyeur à café 5KES6551



- Technologie de dosage intelligente ou dosage manuel**
 La mouture parfaite sans se poser de questions
 Produit le volume et la consistance requis pour 1 ou 2 tasses d'expresso
 Règle manuellement la quantité exacte de café moulu souhaitée
- Technologie de chauffage rapide, température de l'eau programmable et sélection simplifiée des réglages de température**
 Réduit le temps d'attente pour la préparation
 Programme et ajuste la température de l'eau selon les goûts et/ou les boissons
- Distributeur d'eau indépendant et buse vapeur à angles multiples**
 Le distributeur dédié verse l'eau chaude directement depuis la machine
 Détermine l'angle idéal pour chauffer ou faire mousser le lait
- Conception fine et compacte avec construction métallique durable**
 Gain de place sur le plan de travail
 Résistant et conçu pour durer
- Pichet à lait en acier inoxydable inclus**
 Pour chauffer et faire mousser le lait

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance	1 500 W
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Ampères	6,8 - 6,25 A
Matériau du corps de l'appareil	Acier inoxydable SUS304
Nombre de réglages/tailles de mouture	15
Capacité du bac à grains	225 g
Pression de la pompe en bars	15
Technologie de chauffage	Thermocoil* (circuit unique)
Temps de chauffe/préparation	< 50 s
Porte-filtre	58 mm, en acier inoxydable, base plate
Capacité du réservoir d'eau extra large amovible :	2,5 L**
Température de préparation réglable	Basse - moyenne - élevée
Dimensions du produit	H x L x P 39,5 x 33,5 x 28,11 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 50,8 x 33,8 x 39,7 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 53,5 x 36 x 42,3 cm
Poids net	10,7 kg
Poids brut	12,3 kg
Poids brut du suremballage	14,7 kg
Suremballage	1 unité
Longueur du cordon (noir)	80 cm
Origine du produit	Chine
Technologie de contrôle de la température PID***	OUI
Dose d'expresso simple et double	OUI
Buse vapeur	OUI
Distributeur d'eau chaude	OUI
Broyeur à café en acier intégré	OUI
Technologie de mouture antistatique (générateur d'ions)	OUI
Dose d'eau réglable	OUI
Paramètre de l'eau calcaire réglable	OUI
Filtre	OUI
Chauffe-tasses	OUI
Éclairage des zones de mouture et de préparation	OUI
Pause/interruption	OUI
Mise hors tension automatique au bout de 20 min d'inactivité	OUI (pour faire des économies d'énergie)

* **Thermocoil** est un petit composant intelligent qui fonctionne de la même manière qu'un système thermobloc qui chauffe l'eau instantanément, en la faisant passer à travers l'élément chauffant. Il utilise un seul tube au lieu d'un bloc ou d'une chambre en plusieurs parties. Il s'agit généralement de tubes en cuivre ou en métal. L'eau circule dans le tube selon un mouvement circulaire jusqu'à atteindre la température idéale pour la préparation et la distribution de vapeur. Puisque l'eau circule davantage dans la chambre, ces éléments chauffants sont généralement plus homogènes. Bien qu'un certain temps soit tout de même nécessaire pour passer de la distribution de vapeur à la préparation, ils sont généralement plus rapides. En outre, le système « Thermocoil » a tendance à durer plus longtemps. Comme l'eau circule dans un tube fermé, la machine est en général moins sujette aux fuites et aux défaillances.

** Préparez jusqu'à 33 doses d'expresso en un seul remplissage ou préparez des boissons plus longues sans avoir à remplir le réservoir trop souvent. La quantité varie selon les paramètres.

*** **La technologie de contrôle de la température PID** surveille en permanence l'eau et effectue de petits ajustements pour assurer la constance des réglages choisis et maintenir la préparation de la boisson à la température optimale.

Collection expresso KitchenAid

Machine à expresso semi-automatique avec broyeur à café 5KES6551

RÉFÉRENCES	COLORIS	EAN
5KES6551ESX	INOX	5413184802455
5KES6551EBK	TRUFFE NOIRE	5413184802479
5KES6551EPL	PORCELAINE	5413184802493
5KES6551EJP	GENÉVRIER	5413184802462
5KES6551ECA	POMME D'AMOUR	5413184802486

RÉFÉRENCES	DESCRIPTION	EAN	SUREMBALLAGE EAN (4 UNITÉS)
KESRBHS	BAC À GRAINS	5413184905361	5413184905378

ACCESSOIRES / CARACTÉRISTIQUES STANDARD



Réservoir d'eau extra large d'une capacité de 2,5 L, avec poignée et couvercle

Préparez jusqu'à 33 doses d'expresso* en un seul remplissage, ou préparez des boissons plus longues sans avoir à remplir le réservoir trop souvent.

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche/du robinet.

L'eau distillée et l'eau minérale peuvent endommager la machine à expresso semi-automatique. N'en utilisez pas pour préparer un expresso.



Porte-filtre de 58 mm à base plate et poussoir avec base en acier inoxydable de haute qualité

Il est conçu avec des becs encastrés permettant un tassage plus facile et plus stable sur une surface plane par rapport aux porte-filtres à expresso traditionnels, pour un goût homogène et optimal et une crème riche à chaque expresso. Ne passent pas au lave-vaisselle.



Buse vapeur à angles multiples/distributeur d'eau indépendant : pour purger, mousser et chauffer.

Placez facilement la buse vapeur à l'angle parfait dans le pichet à lait pour un lait riche moussé ou chauffé à la vapeur, et préparez une grande variété de boissons à la maison.

Le distributeur dédié indépendant distribue de l'eau chaude dans la tasse directement depuis la machine à café, pour préparer facilement des americanos et essayer de nouvelles boissons sans effort.



Pichet à lait de 355 ml

Immergez l'extrémité de la buse vapeur juste en dessous de la surface du lait dans le pichet pour le faire mousser.

Utilisez la buse vapeur pour préchauffer la tasse et les paniers filtrants

Immergez la buse vapeur plus profondément dans le pichet à lait pour le faire chauffer.

Passer au lave-vaisselle



Paniers :

Panier à paroi unique

Le panier filtre à paroi unique non pressurisé permet d'adapter la pression de tassage, la dose et la taille de mouture selon vos préférences.



Panier à double paroi

Il offre la pression nécessaire pour obtenir facilement une crème dorée pour n'importe quel expresso, même avec du café prémoulu. Ces paniers filtres pressurisés à double paroi permettent une extraction simple, régulière et homogène de l'expresso.

Rincez les paniers filtres à l'eau chaude juste après utilisation et éliminez tous les résidus à l'aide d'une brosse et d'un détergent léger.



Bac d'égouttage amovible

La conception de l'égouttoir amovible facilite le nettoyage grâce à son indicateur de vidage intégré.



Roulettes sous la machine

Elles simplifient le déplacement de la machine et l'accès au réservoir d'eau.



Espace pour les tasses

Plus d'espace pour des tasses de n'importe quelle taille.

Convient aux tasses de plus de 13 cm pour savourer un expresso, un grand americano ou toute autre boisson de taille similaire.



Bac à grains amovible avec couvercle

KESRBHS

Il vous suffit de tourner et de soulever le bac pour le retirer facilement et le vider, changer les grains ou le remplir.

Également disponible en tant qu'accessoire en option.

* La quantité varie selon les paramètres.

Collection expresso KitchenAid

Machine à espresso semi-automatique avec broyeur à café 5KES6551

FONCTIONS STANDARD

