

DREAME

Dreame Ecceluxe™ Slim Machine à expresso automatique

Kompakte Größe, Geschmack der Meisterklasse

Design ultra-fin de 18 cm, aussi compact qu'une feuille A4

Largeur **seulement**

18cm





Dreame Ecceluxe™ Slim

Machine à expresso automatique

Kompakte Größe, Geschmack der Meisterklasse

Design ultra-fin de 18 cm, aussi compact qu'une feuille A4

Corps fin de 18 cm et environ 35 % plus étroit qu'une machine à café standard* ; cycle de nettoyage automatique entièrement programmé pour un entretien facile ; écran tactile pour préparer cinq cafés classiques d'une simple pression sur un bouton ; dosage précis avec moulin silencieux réglable sur 9 niveaux ; pompe puissante de 19 bar, contrôle stable de la température et technologie micro-pression pour une mousse parfaite, une crème dorée et veloutée ; la mousse de lait dense, obtenue à partir d'un récipient à lait compact de 240 ml, préserve la fraîcheur de chaque tasse, sans gaspillage.

○ Fonctionnalités clés



Petite par la taille, grande par la performance

S'intègre facilement dans les espaces réduits et les coins étroits de la cuisine. Un corps plus fin sans compromettre les performances. (Environ 35 % plus étroit qu'une machine à café standard*).



Nettoyage sans effort

Le groupe d'infusion compact peut se démonter à la main en seulement 3 secondes*. En outre, le nombre minimum de rainures permet un nettoyage rapide en un seul rinçage.



Écran tactile pour préparer cinq cafés classiques

Choisissez facilement entre Espresso, Lungo, Flat White, Cappuccino et Latte Macchiato d'une simple pression sur un bouton.



Dosage précis du café avec moulin silencieux réglable sur 9 niveaux

La machine ajuste automatiquement la quantité de café moulu pour garantir une extraction constante. Les 9 niveaux de mouture s'adaptent précisément aux différents niveaux de torréfaction, du café noir intense aux torréfactions légères plus florales. Une chambre insonorisée dédiée maintient le bruit de broyage en dessous de 65 dB.



Extraction dorée et onctueuse

Une pression de 19 bar et un contrôle intelligent de la température libèrent une crème riche et aromatique ; la technologie de micro-pression affine la mousse pour une texture onctueuse et lisse.



Mousse de lait veloutée pour une tasse parfaite à chaque fois

D'une simple pression sur un bouton, profitez d'une mousse de lait dense et onctueuse. Le moussoir à lait compact de 240 ml peut préparer 2 à 3 tasses* à base de café au lait, parfaitement dosées, toujours fraîches, et ce sans gaspillage.

○ Caractéristiques

Modèle du produit	FCM30	Poids du produit	8,0 kg
Capacité du réservoir d'eau	1.5 L	Tension nominale	220 à 240 V
Capacité du réservoir à lait	240 mL	Fréquence nominale	50 à 60 Hz
Capacité du réservoir à grains	150 g	Puissance nominale	1 420 à 1 690 W
Hauteur de sortie du café	9 à 15 cm	Dimensions du produit	402,5 × 180 × 315 mm (L × l × H)
Pression de la pompe à eau	19 Bar		

○ Contenu de la boîte

Unité principale (corps)	X 1	Couvercle du réservoir à grains	X 1
Cordon d'alimentation détachable	X 1	Brosse de nettoyage	X 1
Récipient à lait	X 1	Agent détartrant	X 3
Base du récipient à lait	X 1	Lingette de nettoyage	X 1
Tube à lait	X 1	Aiguille de nettoyage	X 1

○ Caractéristiques



Petite par la taille, grande par la performance



5 boissons classiques au café



Broyage silencieux



Extraction dorée et onctueuse



9 niveaux de mouture



Nettoyage sans effort

* Les données sont issues de nos tests en laboratoire interne. Les performances réelles peuvent varier en fonction de l'environnement et de l'utilisation.

* L'apparence, la structure, la couleur, les caractéristiques et autres détails présentés dans les documents promotionnels sont fournis à titre illustratif uniquement et peuvent ne pas représenter fidèlement le produit. Veuillez vous référer au produit réel pour des informations précises.

* Selon nos données de laboratoire interne, ce modèle est 35 % plus étroit que la version précédente, large de 25,0 cm.

* Tous les paramètres, capacités, nombres de tasses et données de température sont des résultats de tests réalisés dans des conditions spécifiques. Les performances réelles peuvent varier en fonction de l'environnement, des recettes et des ingrédients.

* Les performances réelles peuvent varier en fonction des préférences personnelles, du type de boisson, de la qualité du lait et d'autres facteurs. Les données sont issues de nos tests en laboratoire interne.

* Les accessoires et les fonctions peuvent varier légèrement selon les lots de production ou les versions régionales. Veuillez vous référer au produit réel reçu.

* Avant de quitter l'usine, chaque machine subit des tests d'eau et de mouture du café. Par conséquent, la présence de traces d'eau ou de résidus de café lors du déballage est normale et n'affecte en rien les performances de la machine.