EC 9885.M

La Specialista

La Specialista Maestro est la nouvelle machine expresso avec moulin intégré de De'Longhi.

Conçue pour les grands amateurs d'expresso, La Specialista Maestro dispose de fonctionnalités uniques et d'un design professionnel pour vous permettre de reproduire les étapes essentielles d'un Barista chez vous.

7 technologies novatrices contribuent à simplifier la préparation et à la personnaliser, tout en laissant place à la créativité et au plaisir de préparer un expresso manuellement.



Sensor **GRINDING**TECHNOLOGY



La technologie « Sensor Grinding » garantit un dosage constant et optimal du café pour des boissons parfaites. Le moulin détecte la finesse de mouture sélectionnée, se calibre et s'ajuste pour délivrer la dose de café moulu idéale.

Smart**TAMPING**

La technologie « Smart Tamping Station » assure un tassage parfait sans la moindre difficulté et en toute propreté. Il suffit d'abaisser le levier latéral pour appliquer la pression optimale sur la mouture, à chaque préparation.



Active TEMPERATURE



La technologie « Active Temperature Control » garantit une température stable pour des boissons d'exception. Deux systèmes de chauffe indépendants permettent de préparer les boissons café et lactées parfaitement.

Dynamic **PREINFUSION**

La technologie « Dynamic Preinfusion » garantit une pré-infusion qui s'adapte à la quantité de café moulu afin que toute la surface du café moulu soit uniformément mouillée peut importe le café utilisé, pour une extraction parfaite.





La technologie « Cold Extraction » apporte 2 nouvelles recettes à La Specialista Maestro. Une nouvelle qualité de café grâce à l'extraction du Cold Brew en moins de 5 minutes, et la nouvelle recette exclusive Espresso Cool, qui offre une sensation en bouche unique et une texture lisse et onctueuse.



DE'LONGHI ESPRESSO

MACHINE EXPRESSO



PREMIUM



LatteCrema (My Latte Art)

Macchiatos en toute simplicité.

La technologie exclusive LatteCrema System vous assure une mousse de lait dense et onctueuse pour un Cappuccino parfait, à la température idéale... Jusqu'à la dernière goutte ! La technologie « My Latte Art » permet d'utiliser une buse vapeur semiprofessionnelle pour réussir toutes vos mousses de



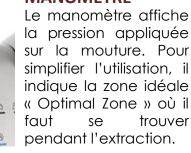








MANOMÈTRE



ÉCRAN DIGITAL

Indicateur visuel de la quantité de café à moudre ainsi que la température du café avec le nouvel écran digital.



RECETTES



nouvelle Specialista Maestro propose 8 recettes: Expresso, Café, Americano, Cold Brew, Expresso Cool, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato sélectionner directement depuis panneau de le commande frontal.

trouver

D'une simple touche, préparez toutes vos boissons lactées grâce à la technologie Latte Crema System et sa carafe dédiée.

PERSONNALISATION

Personnaliser toutes ses boissons n'a iamais été aussi simple. La aestion de la quantité de café à moudre se fait directement via la molette.

La touche MY permet personnaliser et enregistrer facilement la longueur en tasse des recettes préenregistrées.

Gérer la température facilement grâce aux 5 choix de température pour votre café.

DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions Produit (LxPxH) Dimensions Emb. (LxPxH) Poids net Colisage Code EAN Code SAP

420x370x460 mm 490x440x563 mm Kg 16 1/12 8004399030787 132127020

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 7 technologies novatrices
- 8 recettes pré-enregistrées : expresso, café, americano, cold brew, expresso cool, cappuccino, cappuccino, flat white et latte macchiato
- **■** Fonction MY
- Gestion de la quantité de café à moudre
- Bouton de rinçage « Flush »
- Filtres simples 1 ou 2 tasses et filtre aveugle
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Corps full inox
- Buse vapeur avec variateur
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Accessoires inclus : Carafe à lait, détartrant,

filtres simples 1 ou 2 tasses