

LA NOUVELLE GENERATION DE ROBOT BROYEUR

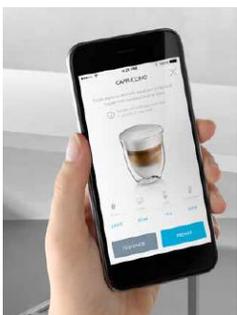
DINAMICA Plus est le dernier né des Espresso broyeurs au nouveau design arrondi, épuré et à la finition premium. Les modèles DINAMICA de De'Longhi sont dotés de caractéristiques exclusives et ont été conçus autour de 3 grands axes : performance, interaction et simplicité pour une utilisation quotidien plus simple et agréable.

DINAMICA plus



PERSONNALISATION & INTERACTIVITÉ

Son nouveau **panneau de commande** avec écran couleur tactile TFT 3,5" pour une utilisation plus simplifiée. Toutes les boissons disponibles sont accessibles directement via l'interface.



UNE MACHINE CONNECTÉE

Nouveau né dans la catégorie du robot broyeur De'Longhi connecté. Grâce à son application entièrement dédiée à l'utilisation de votre machine, personnalisez vos boissons à l'infini, créez vos propres boissons, bénéficiez de conseils d'utilisation et réalisez tous vos réglages et opérations d'entretien facilement.

UTILISATION UNIVERSELLE

3 mode d'utilisation : direct, personnalisé ou profil permettent à tous les utilisateurs d'accéder en un geste aux boissons pré-enregistrées ou aux personnalisations les plus poussées. 3 profils utilisateurs sont paramétrables + 1 profil invité.

LARGE GAMME DE BOISSONS CAFÉ & LACTÉES

A chaque moment de la journée son café !

De l'authentique Espresso Italien au délicieux Cappuccino savourer toutes vos boissons préférées à chaque tasse.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Nouveau design épuré et finition premium
- Toutes les boissons en accès direct
- 5 boissons café, 8 boissons lactées
- Nouvelle recette : Café filtre
- Possibilité de créer 3 nouvelles recettes
- 3 modes d'utilisation : direct, personnalisé, profils
- Panneau de commande intuitif avec écran couleur tactile TFT 3,5"
- Choix d'utilisation : café en grains ou moulu
- réservoir à grains de 300g
- Préparation de 2 cafés en même temps
- Infuseur amovible à capacité variable (7 à 15gr)
- Broyeur intégré avec finesse de mouture réglable (13 niveaux)
- Pré infusion de la mouture
- Technologie brevetée LatteCrema System avec carafe à lait :
 - amovible avec sélecteur de mousse de lait et système d'auto nettoyage intégré
 - « thermal » double parois qui maintient le lait au frais dans la durée
- Quantité de café et d'eau réglable
- Couvercle saveur pour le réservoir à grains
- Contenance du réservoir à marcs : 14 tasses
- Sortie de café réglable en hauteur – Min84 / Max135
- Mise en marche et Arrêt automatiques
- Réservoir d'eau amovible de 1,8L
- Filtre à eau / Dureté de l'eau programmable
- Rinçage et détartrage en programmes automatiques
- Arrêt total de la machine : aucune consommation d'énergie
- Grille égouttoir amovible avec indicateur de niveau d'eau et entièrement démontable (easy clean) compatible lave vaisselle.
- Fonction économie d'énergie

DONNEES LOGISTIQUES

| | | |
|--------------------------------|---------|--------------|
| Puissance absorbée | W | 1450 |
| Capacité du réservoir d'eau | l | 1,8 |
| Capacité du réservoir à grains | g | 300 |
| Pression de la pompe | bar | 19 |
| Hauteur de la buse min / max | mm | 84 / 135 |
| Coloris | | Titanium |
| Classement énergétique | | A |
| Dimensions Produit (LxPxH) | mm | 236x429x348 |
| Dimensions Emb. (LxPxH) | mm | 495x290x490 |
| Poids net / brut | Kg | 9,5/11,9 |
| Colisage | | 1 / 24 |
| Code EAN | 8004399 | 333420 |
| Code SAP | | FR0132215332 |

LatteCrema SYSTEM



La technologie exclusive LatteCrema System assure la préparation optimale de la mousse de lait pour un Cappuccino parfait : onctueux, dense, à la parfaite température...Jusqu'à la dernière goutte !

MERCHANDISING DISPONIBLE

| | |
|--------------------|-----|
| Notice | tbc |
| Photo | tbc |
| Photo en situation | tbc |
| Brochure | tbc |
| Présentoir | tbc |
| Video | tbc |

