

Adaptive **GRINDING** TECHNOLOGY



MAESTOSA



Maestosa est équipée de deux bacs à grains, chacun avec son propre moulin contrôlé électroniquement par la technologie exclusive AdaptiveGrinding. Cette technologie garantit une précision et une consistance de la mouture parfaite pour toujours préparer un café d'exception. Les moulins en acier trempé sont gage de durabilité et de précision maximale. Ils peuvent être réglés indépendamment depuis l'écran tactile pour ajuster la finesse de mouture pour vos cafés en grains préférés. Un capteur à grains est présent dans chacun des bacs pour vous prévenir en cas de réservoir vide.

ECRAN COULEUR TACTILE TFT 5" ET CONNECTIVITÉ

Maestosa est connecté et équipé de la plus grande interface du marché. Utiliser son espresso broyeur n'a jamais été aussi simple. Personnalisez et enregistrez toutes vos boissons préférées à l'infini directement via l'écran inclinable ou via l'application. L'application entièrement dédiée à l'utilisation de Maestosa, vous permet de créer vos propres boissons, bénéficier de conseils d'utilisation et réalisez tous vos réglages et opérations d'entretien facilement.



UTILISATION UNIVERSELLE

3 modes 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. 6 profils utilisateurs sont paramétrables + 1 profil invités.



LA PLUS LARGE GAMME DE BOISSONS DU MARCHÉ

De l'espresso au cappuccino parfait, découvrez toutes les recettes café, lactées, frappées et les recettes exclusives comme le chocolat chaud ou la fonction thé. Personnalisez chaque boisson à l'infini selon vos goûts. 31 boissons disponibles en accès direct.

MIXCARAFE - CHOCO / AÉRO

En exclusivité sur ce modèle la fonction chocolat et boissons frappées avec une carafe dédié.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Ecran tactile et couleur TFT 5 pouces**
- **Capteurs : bacs à grains, réservoir d'eau, trappe à café moulu**
- Machine connectée avec application dédiée
- 6 profils utilisateurs + 1 profil invités
- 3 modes d'utilisation : direct, personnalisé, profils
- 1 Mixcarafe avec mélangeurs choco et aéro :
 - Mélangeur choco pour réaliser de délicieux chocolats chauds
 - Mélangeur aéro pour réaliser d'onctueux **cafés frappés et mousses de lait froides**
- Corps en inox avec façade en verre
- Système breveté LatteCrema avec carafe à lait :
 - « thermal » isotherme double parois qui maintient le lait au frais dans la durée
 - amovible avec sélecteur de mousse de lait et système d'auto nettoyage électronique
- **31 recettes dont : eau chaude et une nouvelle recette : Carafe à café**
- **2 bacs à grains de 300g et 2 moulins en acier**
- **Technologie AdaptiveGrinding**
- Préparation de 2 cafés en même temps
- **Préparation de 2 Cappuccino, CappuccinoMix et Lattemachiato en même temps**
- 2 thermoblocs: garantie d'une température constante
- Infuseur amovible à capacité variable (7 à 15gr)
- Pré infusion de la mouture
- 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 – Min90 / Max140
- Mise en marche et Arrêt automatiques
- Réservoir d'eau amovible de 2,5L
- 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 en ZAMAK amovible avec indicateur de niveau d'eau et entièrement démontable (easy clean)
- Classe A

LatteCrema SYSTEM



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



DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1450
Capacité du réservoir d'eau	l	2,5
Capacité du réservoir à grains	g	300 x 2
Pression de la pompe	bar	19
Hauteur de la buse min / max	mm	90-140
Coloris		Inox / Noir
Classement énergétique		A
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	290x468x405
Dimensions Emb. (LxPxH)	mm	380x570x550
Poids net	Kg	16,8
Colisage		1 / 12
Code EAN	8004399	333550
Code SAP		0132268002

MERCHANDISING DISPONIBLE

Notice	Oui
Photo	Oui
Photo en situation	Oui
Brochure	Oui
Présentoir	Oui
Video	Oui