

# La Specialista

## MAESTRO

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.

6 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** STATION

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** CONTROL

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 peu importe le café utilisé, pour une extraction parfaite.



### My Latte Art

La technologie « My Latte Art » permet d'utiliser une buse vapeur semi-professionnelle pour réussir toutes vos mousses de lait et obtenir d'onctueux Cappuccinos ou Latte Macchiatos en toute simplicité.


**De'Longhi**

Better Everyday



## LatteCrema SYSTEM

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 !



### MANOMÈTRE

Le manomètre affiche la pression appliquée sur la mouture. Pour simplifier l'utilisation, il indique la zone idéale « Optimal Zone » où il faut se trouver pendant l'extraction.

### ÉCRAN DIGITAL

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



### RECETTES

La Specialista Maestro propose 6 recettes : Espresso, Café, Americano, Cappuccino, Latte et Flat White à sélectionner directement depuis le panneau de commande frontal.

### PERSONNALISATION

Personnaliser toutes ses boissons n'a jamais été aussi simple. La gestion de la quantité de café à moulinner se fait directement via la molette.

La touche **MY** permet de personnaliser et enregistrer facilement la longueur en tasse des recettes pré-enregistrées.

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

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

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1450
Capacité du réservoir d'eau	l	2,5
Capacité du réservoir à grains	g	250
Pression de la pompe	bar	19
Plateau tasse et mug amovible	mm	Jusqu'à 140
Coloris		Inox
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	420x370x460
Dimensions Emb. (LxPxH)	mm	490x440x563
Poids net	Kg	16
Colisage		1/12
Code EAN	8004399	334960
Code SAP		0132127000

- 6 technologies novatrices
- 6 recettes pré-enregistrées : espresso, café, americano, cappuccino, latte et flat white
- Fonction MY
- Gestion de la quantité de café à moulinner
- 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

