

La Specialista

PRESTIGIO

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

Conçue pour les grands amateurs d'expresso, La Specialista Prestigio vous permet de reproduire toutes les étapes essentielles d'un Barista chez vous.

Cinq 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



RECETTES

La Specialista propose trois types de recette : Espresso, Café et Americano, à sélectionner directement depuis le panneau de commande frontal.

Pour l'Americano, elle est dotée d'une sortie d'eau spécifiquement conçue pour verser l'eau chaude directement dans la tasse, pour une préparation dans les règles de l'art.

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.

Grâce au manomètre, vous pouvez contrôler l'extraction et, si nécessaire, ajuster simplement la finesse de mouture et/ou la quantité de café à mouler pour améliorer le résultat et obtenir une extraction optimale.



PERSONNALISATION

Personnaliser toutes ses boissons n'a jamais été aussi simple. La gestion de la quantité de café à mouler 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 3 choix de température pour votre café.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 5 technologies novatrices
- 3 recettes pré-enregistrées : espresso, café, americano
- Fonction MY
- Gestion de la quantité de café à mouler
- 8 finesses de mouture
- Utiliser le bouton « Ok » pour rincer le groupe d'extraction (« Flush »)
- Filtres simples 1 ou 2 tasses et filtre aveugle
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Corps full inox
- Buse vapeur semi-professionnelle
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Accessoires inclus : Pichet à lait, détartrant, filtres simples 1 ou 2 tasses

DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1450
Capacité du réservoir d'eau	l	2
Capacité du réservoir à grains	g	250
Pression de la pompe	bar	19
Plateau tasse et mug amovible	mm	Jusqu'à 120
Coloris		Noir Mat
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	380x370x445
Dimensions Emb. (LxPxH)	mm	424x457x537
Poids net	Kg	13,5
Colisage		1/12
Code EAN	8004399	019959
Code SAP		0132126041