

La Specialista

ARTE

La Specialista Arte est la nouvelle machine expresso avec moulin intégré de De'Longhi. Conçue pour les grands amateurs d'expresso, La Specialista Arte dispose des accessoires essentiels pour réaliser un tassage parfait : un tapis de tassage, un tamper ainsi qu'un entonnoir.



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.



Active TEMPERATURE C O N T R O L

La technologie « Thermoblock heating System » garantit une température stable pour des boissons d'exception. Un système de chauffe permettant de toujours préparer les boissons café et lactées à la parfaite température.

De'Longhi

Better Everyday



UN KIT BARISTA COMPLET

Tous les accessoires livrés avec la machine vous permettent de réaliser un tassage parfait, comme un barista.

3 accessoires : un tapis de tassage, un tamper et un entonnoir.

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.



RECETTES

La Specialista Arte propose 2 recettes : Espresso et Americano 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 moulin se fait directement via la molette (8 finesses de mouture).

Gérez la température facilement grâce aux 3 choix de température pour votre café.

DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1300
Capacité du réservoir d'eau	l	1,7
Capacité du réservoir à grains	g	180
Pression de la pompe	bar	15
Coloris		Inox
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	275x365x400
Dimensions Emballage (LxPxH)	mm	348x438x509
Poids net	Kg	8,8
Code EAN	8004399	021921
Code SAP		0132126041

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 3 technologies novatrices
- 2 recettes pré-enregistrées : espresso et americano
- Gestion de la quantité de café à moulin
- Bouton « OK » pour réaliser un flush
- Filtres simples 1 ou 2 tasses
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Trappe de rangement
- Accessoires inclus : tapis de tassage, tamper, et un entonnoir, un, pichet à lait et un kit d'entretien

La Specialista

ARTE

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

Conçue pour les grands amateurs d'expresso, La Specialista Arte dispose des accessoires essentiels pour réaliser un tassage parfait : un tapis de tassage, un tamber ainsi qu'un entonnoir.



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.



Active TEMPERATURE C O N T R O L

La technologie « Thermoblock heating System » garantit une température stable pour des boissons d'exception. Un système de chauffe permettant de toujours préparer les boissons café et lactées à la parfaite température.

De'Longhi

Better Everyday



UN KIT BARISTA COMPLET

Tous les accessoires livrés avec la machine vous permettent de réaliser un tassage parfait, comme un barista.

3 accessoires : un tapis de tassage, un tamper et un entonnoir.

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.



RECETTES

La Specialista Arte propose 2 recettes : Espresso et Americano 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 moulin se fait directement via la molette (8 finesses de mouture).

Gérez la température facilement grâce aux 3 choix de température pour votre café.

DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1300
Capacité du réservoir d'eau	l	1,7
Capacité du réservoir à grains	g	180
Pression de la pompe	bar	15
Coloris		Blanc, Inox
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	275x365x400
Dimensions Emballage (LxPxH)	mm	348x438x509
Poids net	Kg	8,8
Code EAN	8004399	025202
Code SAP		0132126061

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 2 technologies novatrices
- 2 recettes pré-enregistrées : espresso et americano
- Gestion de la quantité de café à moulin
- Bouton « OK » pour réaliser un flush
- Filtres simples 1 ou 2 tasses
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Trappe de rangement
- Accessoires inclus : tapis de tassage, tamper, et un entonnoir, un, pichet à lait et un kit d'entretien

La Specialista

ARTE

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

Conçue pour les grands amateurs d'expresso, La Specialista Arte dispose des accessoires essentiels pour réaliser un tassage parfait : un tapis de tassage, un tamber ainsi qu'un entonnoir.



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.



Active TEMPERATURE C O N T R O L

La technologie « Thermoblock heating System » garantit une température stable pour des boissons d'exception. Un système de chauffe permettant de toujours préparer les boissons café et lactées à la parfaite température.

De'Longhi

Better Everyday



UN KIT BARISTA COMPLET

Tous les accessoires livrés avec la machine vous permettent de réaliser un tassage parfait, comme un barista.

3 accessoires : un tapis de tassage, un tamper et un entonnoir.



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.

RECETTES

La Specialista Arte propose 2 recettes : Espresso et Americano 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 moulin se fait directement via la molette (8 finesses de mouture).

Gérez la température facilement grâce aux 3 choix de température pour votre café.

DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1300
Capacité du réservoir d'eau	l	1,7
Capacité du réservoir à grains	g	180
Pression de la pompe	bar	15
Coloris		Inox et vert
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	275x365x400
Dimensions Emballage (LxPxH)	mm	348x438x509
Poids net	Kg	8,8
Code EAN	8004399	025165
Code SAP		0132126056

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 2 technologies novatrices
- 2 recettes pré-enregistrées : espresso et americano
- Gestion de la quantité de café à moulin
- Bouton « OK » pour réaliser un flush
- Filtres simples 1 ou 2 tasses
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Trappe de rangement
- Accessoires inclus : tapis de tassage, tamper, et un entonnoir, un, pichet à lait et un kit d'entretien

La Specialista

ARTE

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

Conçue pour les grands amateurs d'expresso, La Specialista Arte dispose des accessoires essentiels pour réaliser un tassage parfait : un tapis de tassage, un tamber ainsi qu'un entonnoir.



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.



Active TEMPERATURE C O N T R O L

La technologie « Thermoblock heating System » garantit une température stable pour des boissons d'exception. Un système de chauffe permettant de toujours préparer les boissons café et lactées à la parfaite température.



Better Everyday



UN KIT BARISTA COMPLET

Tous les accessoires livrés avec la machine vous permettent de réaliser un tassage parfait, comme un barista.

3 accessoires : un tapis de tassage, un tamper et un entonnoir.

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.



RECETTES

La Specialista Arte propose 2 recettes : Espresso et Americano 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 moulin se fait directement via la molette (8 finesses de mouture).

Gérez la température facilement grâce aux 3 choix de température pour votre café.

DONNEES LOGISTIQUES

Puissance absorbée	W	1300
Capacité du réservoir d'eau	l	1,7
Capacité du réservoir à grains	g	180
Pression de la pompe	bar	15
Coloris		Inox et jaune
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	275x365x400
Dimensions Emballage (LxPxH)	mm	348x438x509
Poids net	Kg	8,8
Code EAN	8004399	025172
Code SAP		132126057

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 2 technologies novatrices
- 2 recettes pré-enregistrées : espresso et americano
- Gestion de la quantité de café à moulin
- Bouton « OK » pour réaliser un flush
- Filtres simples 1 ou 2 tasses
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Trappe de rangement
- Accessoires inclus : tapis de tassage, tamper, et un entonnoir, un, pichet à lait et un kit d'entretien