

La Specialista OPERA

EC9555.M

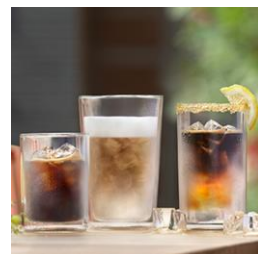


LA NOUVELLE GENERATION DE MACHINE EXPRESSO AVEC LA TECHNOLOGIE COLD BREW

TECHNOLOGIES

Cold **EXTRACTION** TECHNOLOGY

La technologie « **Cold Extraction** » apporte 2 nouvelles recettes à La Specialista Opera. Une nouvelle façon de consommer son café grâce à l'extraction « **Cold Brew** » en moins de 5 minutes, et la nouvelle recette exclusive Espresso Cool, qui offre une sensation en bouche unique et une texture lisse et onctueuse.



Sensor **GRINDING** TECHNOLOGY

La technologie "Sensor Grinding" assure une constance et une précision inégalées dans le dosage du café, assurant ainsi des boissons parfaites. Le moulin détecte la finesse de mouture choisie, s'auto-ajuste et s'auto-calibre pour fournir la quantité idéale de café moulu à chaque utilisation.



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 peut-importe le café utilisé, pour une extraction parfaite.



My **LatteArt**

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



La Specialista

OPERA

EC9555.M



AUTRES COLORIS DISPONIBLES



Noir
EC9555.BK

CARACTERISTIQUES

- 5 technologies innovantes
- 5 recettes pré-enregistrées : Espresso, Café, Americano, Cold Brew, Espresso Cool
- Fonction MY
- Gestion de la quantité de café à moudre
- 15 finesses de mouture
- Dosage intelligent
- Tassage intelligent
- Technologie « Sensor Grinding »
- Utiliser le bouton «Ok» pour rincer le groupe d'extraction («Flush»)
- 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, filtres simples 1 ou 2 tasses, filtres pressurisés 1 ou 2 tasses

LES RECETTES DISPONIBLES

CAFE

- Espresso et 2x Espresso
- Espresso Cool
- Café
- Long
- Americano
- Cold Brew

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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		Inox
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	380x370x445
Dimensions Emb. (LxPxH)	mm	424x457x537
Poids net	Kg	13,5
Colisage		1/12
Code EAN		8004399026889
Code SAP		0132126080

La Specialista OPERA

EC9555.BK



LA NOUVELLE GENERATION DE MACHINE EXPRESSO AVEC LA TECHNOLOGIE COLD BREW

TECHNOLOGIES

Cold **EXTRACTION** TECHNOLOGY

La technologie « **Cold Extraction** » apporte 2 nouvelles recettes à La Specialista Opera. Une nouvelle façon de consommer son café grâce à l'extraction « **Cold Brew** » en moins de 5 minutes, et la nouvelle recette exclusive Espresso Cool, qui offre une sensation en bouche unique et une texture lisse et onctueuse.



Sensor **GRINDING** TECHNOLOGY

La technologie "Sensor Grinding" assure une constance et une précision inégalées dans le dosage du café, assurant ainsi des boissons parfaites. Le moulin détecte la finesse de mouture choisie, s'auto-ajuste et s'auto-calibre pour fournir la quantité idéale de café moulu à chaque utilisation.



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 peut-importe le café utilisé, pour une extraction parfaite.



My **LatteArt**

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



La Specialista

OPERA

EC9555.BK



CARACTERISTIQUES

- 5 technologies innovantes
- 5 recettes pré-enregistrées : Espresso, Café, Americano, Cold Brew, Espresso Cool
- Fonction MY
- Gestion de la quantité de café à moudre
- 15 finesses de mouture
- Dosage intelligent
- Tassage intelligent
- Technologie « Sensor Grinding »
- Utiliser le bouton «Ok» pour rincer le groupe d'extraction («Flush»)
- Manomètre pour contrôler l'extraction
- Buse vapeur semi-professionnelle
- Buse dédiée à l'eau pour le thé et l'americano
- Accessoires inclus : Pichet à lait, filtres simples 1 ou 2 tasses, filtres pressurisés 1 ou 2 tasses

LES RECETTES DISPONIBLES

CAFE

- Espresso et 2x Espresso
- Espresso Cool
- Café
- Long
- Americano
- Cold Brew



AUTRES COLORIS DISPONIBLES



Silver
EC9555.M

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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		Inox
Dimensions Produit (LxPxH)	mm	380x370x445
Dimensions Emb. (LxPxH)	mm	424x457x537
Poids net	Kg	13,5
Colisage		1/12
Code EAN		8004399028432
Code SAP		0132126097