

# 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.

7 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.



COLD EXTRACTION  
TECHNOLOGY

La technologie « Cold Extraction » apporte 2 nouvelles recettes à La Specialista Maestro. Une nouvelle qualité de café grâce à l'extraction du 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.

**De'Longhi**

Better Everyday

## LatteCrema SYSTEM My Latte Art

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 ! 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.



### 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 moulin ainsi que la température du café avec le nouvel écran digital.



### RECETTES

La nouvelle Specialista Maestro propose 8 recettes : Espresso, Café, Americano, Cold Brew, Espresso Cool, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato à sélectionner directement depuis le panneau de commande frontal.

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

### 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.

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.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 7 technologies novatrices
- 8 recettes pré-enregistrées : espresso, café, americano, cold brew, espresso cool, cappuccino, cappuccino, flat white et latte macchiato
- Fonction MY
- Gestion de la quantité de café à moulin
- 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



### DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions Produit (LxPxH)	mm	420x370x460
Dimensions Emb. (LxPxH)	mm	490x440x563
Poids net	Kg	16
Colisage		1/12
Code EAN		8004399030787
Code SAP		132127020