



La Specialista
OPERA

EC9555.BK

- Einwandige Filtersiebe: Kaffeedosis bis zu 18 g.
- **15 Mahlgradeinstellungen.**
- 3 Temperatureinstellungen für den Kaffeeaufguss über eine spezielle Taste.
- **Smart Tamping Station** reduziert die Verschmutzung und sorgt für präzise Unterstützung.
- Neuer **Advanced Thermoblock** für eine schnellere Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschinen.
- **Active Temperature Control mit PID** hält die Wassertemperatur während des gesamten Brühvorgangs aufrecht und sorgt so für mehr Präzision und Konsistenz im Geschmack.
- **Cold Extraction Technology:** Cold Brew and Espresso Cool.
- 5 voreingestellte Rezepte: Espresso, Kaffee und Americano, Cold Brew und Espresso Cool.
- Leistungsstarke **My LatteArt-Dampfdüse**, erzeugt im Handumdrehen für geschmeidigen Mikroschaum mit einer vollen, seidigen Textur, ideal für Latte Art.
- **Cool-Touch-Dampfdüse** für leichtere Reinigung und mehr Sicherheit.
- Spezieller Heisswasserauslass für Tees und Aufgüsse.
- Geeignet für Tassen und Becher mit einer Höhe von bis zu 12 cm.
- Espresso-Tassenablage (8 cm) zur Gewährleistung einer perfekten Crema.
- Druckanzeige für die volle Kontrolle der Extraktion.
- Abnehmbarer 2 Liter Wassertank mit Wasserstandsanzeige und Abtropfschale.
- Hochwertiges Design aus Vollmetall und Chrom.
- Welcome set: Milchkännchen (350ml), X1& X2 ein- und doppelwandige Filter, Düsenreinigungsnadel, Bürste.

De'Longhi

LA SPECIALISTA OPERA

Qualitätskaffee, mühelos zubereitet.



SENSOR GRINDING
TECHNOLOGY

Liefert eine gleichmässige, präzise gemahlene Kaffeemenge für einen einfachen und doppelten Espresso, je nach Wahl des Benutzers.
15 Mahlgradeinstellungen und Bohnenbehälterkapazität von 250 g.



COLD EXTRACTION
TECHNOLOGY

The Cold Extraction Technology führt 2 neue Rezepte in La Specialista Opera ein. 1. Die **Cold Brew-Extraktion** in Café-Qualität in weniger als 5 Minuten und 2. das neue exklusive **Espresso Cool** Rezept, das sich durch ein einzigartiges Geschmacks-erlebnis und eine weiche, cremige Textur auszeichnet.



MY LATTEART

Samtig, seidig weich, dicht und mit wenig bis gar keiner Luft. Die perfekte Milch, um cremige und köstliche Latte-Art Kreationen zu zaubern. Mikroschaumtextur und Temperatur sind die beiden Elemente, die in ihrer Kombination eine wesentliche Rolle für das gewünschte Ergebnis spielen.

La Specialista Opera bietet ein genussvolles Kaffeeerlebnis, das den Verbrauchern eine gleichbleibend hohe Kaffeequalität bietet.

Von der Dynamic Preinfusion Technology bis hin zu 5 voreingestellten Rezepten wurde jede Funktion der La Specialista Opera sorgfältig entwickelt, um die Kaffee- und Milchezubereitung zu Hause zu perfektionieren. Von der optimalen Nutzung der einzelnen Bohnensorten bis hin zum Experimentieren mit Milchkreationen können Kaffeeliebhaber mühelos jedes Mal einen perfekten Kaffee zubereiten.

TECHNISCHE DATEN	EC9555.BK	
Nennspannung/Frequenz	V-Hz	220/240-50-60
Leistung - max	W	1550
Pumpendruck	Bar	19
Gewicht	kg	13,2
Abmessungen (BxTxH)	mm	380x370x445 (mit Bohnenbehälter)
Maximale Tassenhöhe	mm	82 - 120

Barcode and codes