



La Specialista ARTE

EC9155.W

- **Thermoblock-Heizsystem:** immer die perfekte Temperatur
- Integriertes Mahlwerk mit bis zu 8 Mahlgraden
- **NEU Einwandige Filtersiebe** (1 oder 2 Tassen): Kaffeedosis bis zu 20 g
- 2 voreingestellte Rezepte: Espresso und Americano
- 3 Brühkaffeetemperaturen (92/94/96° C)
- **Dosier- und Tamping-Anleitung** für sauberes Arbeiten und perfektes Tamping
- Tamping-Matte
- **15-bar-Pumpe**
- **My Latte Art System:** perfekt für die Zubereitung von heisser Milch und Milchschaum für Cappuccinos
- Spezieller Heisswasserauslass für Tees und Aufgüsse
- **Espressotassenhalterung** für eine perfekte Crema
- Für Tassen und Becher bis zu 11 cm Höhe
- Abnehmbarer 1,5-Liter-Wassertank
- **Zubehör:** Milchkännchen, Dosier- und Tampinghilfe, Tamper, Tamping-Unterlage, Reinigungswerkzeug für den Dampfstab, Entkalkungslösung, 2 Filtersiebe (1-2 Tassen)

KAFFEE FÜR JEDE GELEGENHEIT STILVOLL ZUBEREITET



VERBESSERTER KAFFEEGESCHMACK

Präzises Mahlen mit 8 Mahlgradeinstellungen, 3 Brühtemperaturen, einwandige Siebträger für bis zu 20 g Kaffee und aktive Temperaturkontrolle für perfekte Kaffeeextraktion.

AUFSCHÄUMEN WIE EIN PROFI

Die leistungsstarke My Latte Art-Dampfdüse erzeugt den idealen Mikroschaum, sodass Sie mit einzigartigen Milchreationen experimentieren können.

BARISTA KIT

Tamping-Unterlage für ideale Stabilität; **Dosier- und Tampinghilfe**, um dem Verbraucher ein 100%ig sauberes Arbeiten beim Mahlen zu ermöglichen und ein präzises, gleichmässiges Tampen zu gewährleisten; **Profi-Tamper** aus rostfreiem Stahl für präzises Tampen wie ein Barista.

La Specialista bietet ein authentisches Barista-Erlebnis und ein ansprechendes Design.

Die Maschine bietet eine Reihe von Hilfsmitteln, die es ermöglichen, das Barista-Erlebnis zu Hause voll auszukosten. La Specialista Arte ist mit einem kompletten Barista-Kit ausgestattet: einem professionellen Tamper, einer Tamping-Matte, einer Dosier- und Tampinghilfe, einem Milchkännchen und einwandigen Filtern in 2 Grössen.

Die Dosier- und Tampinghilfe ermöglicht dem Verbraucher ein 100%ig störungsfreies Arbeiten beim Mahlen und führt zu einem präzisen und gleichmässigen Tampen.

Die Perfektion liegt im Detail, mit charmanten Akzenten in einem schicken, matten Farbton und einem minimalistischen Design, das den Komfort und die Benutzerfreundlichkeit erhöht. Ein intuitives Bedienfeld mit 3 Funktionen für einen einfachen, sofortigen Genuss.

Mit dem **My LatteArt-System** kann der Benutzer alle Milchgetränke selbst herstellen und personalisieren. Das Kreieren der perfekten Milchtexur wird zum morgendlichen Ritual.

TECHNISCHE DATEN	EC9155.MB	
Spannung/Frequenz	V-Hz	220/240-50-60
Leistung - max	W	1300
Pumpendruck	bar	15
Gewicht	kg	8.8
Masse (BxTxH)	mm	275x365x400



La Specialista ARTE

EC9155.W

- **Système Thermoblock:** température toujours parfaite
- Moulin à café intégré avec 8 degrés de mouture
- **NOUVEAU Tamis à paroi simple** (1 ou 2 tasses): dose de café jusqu'à 20 g
- 2 recettes pré-réglées: Espresso et Americano
- 3 températures d'infusion du café (92/94/96° C)
- **Instructions de dosage et de tassage** pour une préparation précise et propre.
- Tapis pour tassage
- Pompe de **15 bars**
- **My Latte Art System:** parfait pour préparer du lait chaud et de la mousse de lait pour cappuccino
- Sortie d'eau chaude spéciale pour thés et infusions
- **Porte-tasse à espresso** pour maintenir une crema parfaite.
- Pour les tasses jusqu'à 11 cm de hauteur.
- Réservoir d'eau amovible de 1,5 litre
- **Accessoires:** pichet à lait, support pour un dosage et un tassage précis, tasseur à café, tapis pour tassage, outil de nettoyage pour la buse à lait, détartrant, 2 tamis (1-2 tasses).

UN CAFÉ PRÉPARÉ AVEC STYLE POUR CHAQUE OCCASION



ARÔME PARFAIT

Mouture précise avec 8 degrés de mouture, 3 températures d'infusion, des tamis à simple paroi pour une dose de café jusqu'à 20 g et un contrôle actif de la température pour une extraction toujours parfaite.

La Specialista Arte offre une expérience passionnante et un look séduisant. Elle offre une série d'outils qui permettent de profiter pleinement de l'expérience barista à domicile.

La Specialista Arte est équipée d'un kit barista complet: un tamper professionnel, un tapis pour le tassage, un support pour obtenir un dosage et un tassage précis, un pot à lait et des filtres à simple paroi de 2 tailles différentes.

Le support de dosage et de tamponnage permet au consommateur de travailler à 100% sans problème lors du broyage et conduit à un tamponnage précis et régulier.

La perfection est dans le détail, avec des touches de charme dans une teinte mate chic et un design minimaliste qui améliore le confort et la facilité d'utilisation. Un panneau de commande intuitif avec 3 fonctions pour un plaisir simple et immédiat.

Le système My LatteArt permet à l'utilisateur de créer et de personnaliser toutes les boissons à base de lait. La création de la texture parfaite du lait devient un rituel matinal.

BUSE À LAIT PROFESSIONNELLE

La puissante buse à lait My Latte Art vous permet de créer la micro-mousse idéale pour expérimenter avec des créations de latte art uniques.

KIT BARISTA

Tapis pour tassage pour une stabilité idéale; support pour obtenir un dosage et un tassage précis; Presse café professionnel en acier inoxydable pour un pressage précis comme un barista.

DONNÉES TECHNIQUES	EC9155.MB	
Tension/fréquence	V-Hz	220/240-50-60
Puissance max	W	1300
Pression de la pompe	bar	15
Poids	kg	8.8
Dimensions (LxPxH)	mm	275x365x400



La Specialista ARTE

EC9155.W

- **Sistema Thermoblock:** temperatura sempre perfetta
- Macinino integrato con 8 gradi di macinatura
- **NUOVO Filtro a parete singola:** (1 o 2 tazze): dose di caffè fino a 20 g
- 2 ricette preimpostate: Espresso e Americano
- 3 temperature di erogazione del caffè (92/94/96° C)
- **Istruzioni per il dosaggio e la pressatura** per una preparazione precisa e pulita
- Tappetino per la pressatura
- Pompa da 15 bar
- **My Latte Art System:** perfetto per preparare del latte caldo o della schiuma per il cappuccino
- Uscita acqua calda speciale per tè e infusioni
- **Porta-tazze espresso** per mantenere una crema perfetta
- Per tazze e tazzine fino a 11 cm di altezza
- Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,5 litri
- **Accessori:** caraffa latte, supporto per un dosaggio e una pressatura precisi, tamper, tappetino, strumento per la pulizia del montalatte, decalcificante, 2 filtri (1-2 tazze)

CAFFÈ PREPARATO CON STILE PER OGNI OCCASIONE



AROMA PERFETTO

Macinatura precisa con 8 impostazioni di macinatura, 3 temperature di infusione, portafiltro a parete singola per un massimo di 20 g di caffè e controllo attivo della temperatura per una perfetta estrazione.

La Specialista Arte offre un'esperienza emozionante e un look accattivante, offrendo una serie di strumenti per godere appieno dell'«esperienza barista» a casa. La Specialista Arte viene fornita con un kit barista completo: pressa caffè professionale, un tappetino per la pressatura, un supporto per il dosaggio e la pressatura, una caraffa latte e filtri a parete singola in 2 misure.

Il supporto per il dosaggio e la pressatura garantiscono una preparazione precisa, costante e pulita.

La perfezione è nei dettagli, con accenti affascinanti in un colore opaco chic e un design minimalista che migliora il comfort e la facilità d'uso. Un pannello di controllo intuitivo con 3 funzioni per un divertimento facile e immediato.

Con il **sistema My LatteArt**, gli utenti possono creare e personalizzare da soli tutte le bevande a base di latte. Creare il cappuccino perfetto diventa un rituale mattutino.

MONTALATTE PROFESSIONALE

Il potente montalatte My Latte Art crea la microschiuma ideale in modo da poter sperimentare creazioni di latte uniche.

KIT BARISTA

Tappetino per una stabilità ideale; supporto per ottenere un dosaggio e una pressatura precisi, costante e pulita; Pressa caffè professionale in acciaio inossidabile per una pressatura precisa come un barista.

DATI TECNICI	EC9155.MB	
Voltaggio/frequenza	V-Hz	220/240-50-60
Potenza - max	W	1300
Pressione di pompa	bar	15
Peso	kg	8.8
Dimensioni (LxPxH)	mm	275x365x400



La Specialista ARTE

EC9155.W

- Thermoblock heating system: always the perfect temperature
- Integrated grinder with up to 8 grinding regulations
- **NEW Single wall Filter baskets** (1 or 2 cups): coffee dose up to 20 g
- 2 pre-sets recipes: Espresso and Americano (Long Black for AUS)
- 3 Infusion Coffee Temperatures (92/94/96° C)
- **Dosing&Tamping guide** for mess free operations and perfect tamping
- Tamping Mat
- **15-bar** pump
- **My Latte Art system**: perfect to prepare hot milk, milk froth for Cappuccinos
- Hot water dedicated outlet for teas and infusions
- **Espresso cup support** to maintain a perfect crema
- Holds cups and mugs up to 11 cm tall.
- Removable 1,5L water tank
- **Accessories: Milk jug, Dosing&Tamping guide, Tamper, Tamping Mat, Steam Wand cleaning tool, descaling solution, 2 filter baskets** (1-2 cups) .

COFFEE STYLED TO ANY OCCASION



ENHANCED COFFEE FLAVOUR

Precise grinding with 8 grind settings, 3 infusion temperatures, single wall filters for up to 20 g of coffee and active temperature control for perfect coffee extraction.

La Specialista Arte grants a playful experience and an approachable appearance.

The machine provides a series of tools that allow to fully live the barista experience at home.

La Specialista Arte is equipped with a complete barista kit: a professional tamper, a Tamping Mat, a Dosing&Tamping Guide, a milk jug, 2 sizes single wall filters

The Dosing&Tamping guide grants the consumer a 100% mess free operation when grinding and guides to a precise tamping, consistently over time.

Perfection lies in the detail with charming finishing touches in a chic, matte tone. A minimalist design to enhance comfort and easy to use. An intuitive 3 function control panel for a simple, instantaneous pleasure.

Using **My LatteArt system**, user can handcraft and personalize all the milk beverages.

Creating the perfect milk texture will become a morning ritual.



FROTHING LIKE A PRO

Powerful My Latte Art steam wand creates the ideal microfoam, so you can experiment with authentic milk creations.



BARISTA KIT

Tamping mat for ideal stability; Dosing&Tamping Guide to grant the consumer a 100% mess free operation when grinding and guide to a precise tamping, consistently over time; Stainless steel professional tamper for precision tamping just like a barista.

TECHNICAL DATA	EC9155.MB	
Rated voltage/Frequency	V-Hz	220/240-50-60
Power - Max	W	1300
Pump pressure	Bar	15
Weight	Kg	8.8 Kg
Dimension (wxdxh)	mm	275x365x400