



La Specialista
OPERA

EC9555.M

- Tamis filtrant à simple paroi : dose de café jusqu'à 18 g.
- **15 niveaux de réglages de la mouture.**
- 3 réglages de température pour l'infusion du café via une touche spéciale.
- **Smart Tamping Station** réduit l'encrassement et assure un soutien précis.
- Nouveau **Thermoblock avancé** pour une mise en service plus rapide des machines à café.
- **Active Temperature Control avec PID** maintient la température de l'eau tout au long du processus d'infusion, pour plus de précision et de cohérence dans le goût.
- **Cold Extraction Technology** : Cold Brew and Espresso Cool.
- 5 recettes prédéfinies : Espresso, Café et Americano, Cold Brew et Espresso Cool.
- Puissante **buse à vapeur My LatteArt** qui crée rapidement une micro-mousse lisse à la texture riche et soyeuse, idéale pour verser du café au lait.
- **Buse vapeur Cool-Touch** pour un nettoyage plus facile et plus de sécurité.
- Sortie d'eau chaude spéciale pour les thés et les infusions.
- Convient aux tasses et aux gobelets d'une hauteur maximale de 12 cm.
- Support de tasse à espresso (8 cm) pour garantir une crème parfaite.
- Indicateur de pression pour un contrôle total de l'extraction.
- Réservoir d'eau amovible de 2 litres avec indicateur de niveau d'eau et bac d'égouttage.
- Design haut de gamme entièrement métallique et chromé.
- Welcome set : Carafe à lait (350ml), filtres X1& X2 à simple et double paroi, aiguille de nettoyage de buse, brosse.

De'Longhi

LA SPECIALISTA OPERA

Un café de qualité, fabriqué sans effort.



SENSOR GRINDING TECHNOLOGY

Fournit une quantité de café régulière et précisément moulue pour un espresso simple ou double, selon le choix de l'utilisateur.
15 niveaux de réglage de la mouture et capacité de la réserve à grains de 250g.

La Specialista Opera offre une expérience de café savoureuse qui permet aux consommateurs de bénéficier d'une qualité de café élevée et constante.

De la Dynamic Preinfusion Technology aux 5 recettes prédéfinies, chaque fonction de La Specialista Opera a été soigneusement conçue pour perfectionner la préparation du café et du lait à la maison. De l'utilisation optimale de chaque type de grains de café à l'expérimentation de créations à base de lait, les amateurs de café peuvent préparer sans effort un café parfait à chaque fois.



COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

Cold Extraction Technology introduit 2 nouvelles recettes dans La Specialista Opera.
1. L'extraction Cold Brew de qualité café en moins de 5 minutes et 2. La nouvelle recette exclusive **Espresso Cool**, qui se caractérise par une expérience gustative unique et une texture douce et crémeuse.



MY LATTEART

Velouté, soyeux, dense et avec peu ou pas d'air. Le lait parfait pour réaliser des créations Latte-Art crémeuses et délicieuses. La texture de la micro-mousse et la température sont les deux éléments qui, combinés, jouent un rôle essentiel dans l'obtention du résultat souhaité.

DONNÉES TECHNIQUES **EC9555.M**

Tension nominale/ fréquence	V-Hz	220/240-50-60
Puissance - max	W	1550
Pression de la pompe	Bars	19
Poids	kg	13,2
Dimensions (LxPxH)	mm	380x370x445 (avec bac à grains)
Hauteur de tasse max.	mm	82 - 120

Barcode and codes