



La Specialista
ARTE EVO

EC9255.M

- Systém ohřevu **Termoblok**: pro optimální teplotu
- Integrovaný mlýnek s 8 nastavení hrubosti mletí
- **Nápoj Cold Brew** káva je extrahována nízkým tlakem a vodou o pokojové teplotě
- **Jednotěnná síťka** (1 a 2 šálky): dávka kávy až 20 g
- **3 přednastavené recepty**: Espresso, Americano, Cold Brew
- **3 teplotní nastavení**: 92/94/96°C
- **Pěchovací sada**: trychtýř na dávkování & pěchování pro perfektní pěchování bez nepořádku, pěchovací podložka, pěchovadlo
- **Tlak čerpadla 15 barů**
- **Parní tryska My Latte Art**: úzká tryska ideální pro přípravu mléčné pěny pro cappuccino
- Dedikovaná tryska na horkou vodu na čaj
- **Podstavec pod espresso šálek** pro zajištění perfektní cremy
- Max. výška šálků do 11cm
- Odnímatelná nádržka na vodu 1,7 l
- **Příslušenství**: konvička na mléko, trychtýř na dávkování & pěchování, pěchovadlo, podložka na pěchování, jehla na čištění parní trysky, odvápňovací prostředek, 2 síťka na kávu (1 a 2 šálky), podstavec pod espresso šálek



CELOKOVOVÉ
PROVEDENÍ

Tělo kávovaru z nerezové oceli, laděné ve stejném stylu jako ostatní modely La Specialista.



COLD BREW

Nová technologie **Cold Extraction** umožňuje vychutnat si Cold Brew v kavárenské kvalitě, v pohodlí domova a bez nepořádku za méně než 5 minut.



BARISTICKÁ SADA

Pěchovací podložka pro stabilitu: trychtýř na dávkování & pěchování, který poskytuje přípravu bez nepořádku a také vodičko pro přesné pěchování. Profesionální tamper z nerezové oceli.

La Specialista Arte Evo přináší hravý zážitek z přípravy kávy a poskytuje řadu nástrojů, které umožňují prožít baristický zážitek doma.

Kávovar La Specialista Arte je vybaven kompletní baristickou sadou: profesionální pěchovadlo, pěchovací podložka, trychtýř na dávkování & pěchování, konvička na mléko, 2 velikosti jednotěnných filtrů.

Trychtýř na dávkování & pěchování poskytuje uživateli mletí bez nepořádku a vede k přesnému a vždy konzistentnímu pěchování.

Kompletní nerezové provedení a minimalistický design. La Specialista Arte Evo zvyšuje pohodlí a snadné použití, s intuitivním ovládacím panelem.

Nyní také s novou technologií **Cold Extraction** která umožňuje přípravu Cold Brew v kavárenské kvalitě **za méně než 5 minut** v pohodlí domova.

TECHNICKÁ DATA		EC9255.M
Napětí/Frekvence	V-Hz	220/240-50-60
Max příkon	W	1550
Tlak čerpadla	Bar	15
Váha	Kg	9.3
Rozměry (šxh xv)	mm	285x365x400
Kapacita zásobníku na zrnkovou kávu	g	180
Kapacita nádržky na vodu	l	1,7
Výška šálku	cm	11

Barcode and codes



La Specialista
ARTE EVO

EC9255.M

Tělo kávovaru z nerezové oceli, systém ohřevu Termoblok: pro optimální teplotu, integrovaný mlýnek s 8 nastavení hrubosti mletí, nápoj Cold Brew káva je extrahována nízkým tlakem a vodou o pokojové teplotě
Jednotěnná sítko (1 a 2 šálky): dávka kávy až 20 g, 3 přednastavené recepty: Espresso, Americano, Cold Brew, 3 teplotní nastavení: 92/94/96°C, pěchovací sada: trychtýř na dávkování & pěchování pro perfektní pěchování bez nepořádku, pěchovací podložka, pěchovadlo, tlak čerpadla 15 barů, parní tryska My Latte Art: úzká tryska ideální pro přípravu mléčné pěny pro cappuccino, dedikovaná tryska na horkou vodu na čaj, podstavec pod espresso šálek pro zajištění perfektní cremy, max. výška šáleků do 11cm, odnímatelná nádržka na vodu 1,7 l, příslušenství: konvička na mléko, trychtýř na dávkování & pěchování, pěchovadlo, podložka na pěchování, jehla na čištění parní trysky, odvápňovací prostředek, 2 sítko na kávu (1 a 2 šálky), podstavec pod espresso šálek