



La Specialista
MAESTRO

EC9865.M

- NOVA technologie Cold Extraction představuje Cold Brew a Espresso Cool
- Jednotěnná sítko na kávu, dvojité sítko pojme až 20 g
- Integrované pēchovadlo „Chytrá PēCHOVACI stanice“
- Ohřev vody pomocí „Termobloku“ a nezávislé topné těleso pro ohřev mléka
- Aktivní kontrola TEPLoty
- 8 přednastavených nápojů: Espresso, Káva, Americano, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato, Cold Brew, Espresso Cool
- Dedikovaná tryska pro horkou vodu na čaj
- Funkce „MY“ pro přizpůsobení délky nápojů
- Ihned připraven k použití
- Možné použít až 12 cm vysokou sklenici
- Mřížka na espresso (8 cm) pro zachování dokonalé cremy
- Analogový ukazatel tlaku při extrakci kávy
- Alarm odvápnění a automatická odvápnovací funkce
- Odnímatelný zásobník na vodu s ukazatelem hladiny vody: 2 l
- Vyjímatelný odkapávací tácek
- Provedení v nerezové oceli s pochromovanými detaily
- Uvítací balíček obsahuje: stupnice pražení kávových zrn, rychlý průvodec, konvíčka na mléko (300 ml), odvápnovací prostředek, štēteček, sítko na jednu a dvě porce.



LA SPECIALISTA MAESTRO



SENZOR MLETÍ

Pokročilý „senzor mletí“ rozpozná nastavený stupeň mletí a přizpůsobí dobu mletí, čímž zajistí vždy konzistentní dávku kávy pro ten nejlepší výsledek v šálku.

8 nastavení hrubosti mletí, max. kapacita zásobníku je 250 g.



COLD EXTRACTION
TECHNOLOGY

COLD EXTRACTION
TECHNOLOGY

Technologie „Cold Extraction“ přináší 2 nové receptury. Představujeme nápoj Cold Brew v kavárenské kvalitě za méně než 5 minut a novou exkluzivní recepturu Espresso Cool, která se vyznačuje jedinečným pocitem v ústech a jemnou, krémovou texturou.



LATTECREMA SYSTEM/
MY LATTEART

Systém De'Longhi LatteCrema míchá páru, vzduch a mléko ve správných poměrech, aby vždy vytvořil dokonalou mléčnou pěnu pro všechny vaše oblíbené nápoje s mlékem. Pro přípravu dokonalé našlehané pěny pro tvorbu latte art, můžete použít manuální parní trysku My LatteArt.

Způsob, jakým kávovar mele kávová zrnka [Senzor mletí], předspařuje dávku namleté kávy [Dynamické předspaření], využívá konstantní teplotu při přípravě [Aktivní kontrola teploty] s 5 možnostmi nastavení teplotních profilů, umožňuje extrahovat aromatické chutě kávových zrn a vždy připraví dokonalou kávu.

NYNÍ s technologií „Cold Extraction“, která umožňuje v pohodlí domova připravit Cold Brew jako z kavárny za méně než 5 minut.

Díky parní trysce My LatteArt a systému LatteCrema si můžete vybrat mezi nejlepšími řešeními pro napěnění mléka, ať už se jedná o manuální přípravu jako barista, nebo automatické napěňování mléka přímo do vašeho šálku.

TECHNICKÉ PARAMETRY		EC9865.M
Napětí/Frekvence	V-Hz	220/240-50-60
Příkon	W	1450
Tlak čerpadla	Bar	19
Váha	Kg	16
Rozměry (ŠxHxV)	mm	419 x 368 x 465 (se zásobníkem na kávová zrna)
Objem nádržíky na vodu	l	2,5
Max výška šálku	mm	82 - 120

Barcode and codes



La Specialista
MAESTRO

LA SPECIALISTA MAESTRO EC9865.M

NOVÁ technologie Cold Extraction představuje Cold Brew a Espresso Cool, jednostěnná sítko na kávu, dvojité sítko pojme až 20, integrované pēchovadlo „Chytrá PĚCHOVACÍ stanice“, ohřev vody pomocí „Termobloku“ a nezávislé topné těleso pro ohřev mléka, aktivní kontrola TEPLoty, 8 přednastavených nápojů: Espresso, Káva, Americano, Cappuccino, Flat White, Latte Macchiato, Cold Brew, Espresso Cool, dedikovaná tryska pro horkou vodu na čaj, funkce „MY“ pro přizpůsobení délky nápojů, ihned připraven k použití, možné použít až 12 cm vysokou sklenici, mřížka na espresso (8 cm) pro zachování dokonalé cremy, analogový ukazatel tlaku při extrakci kávy, alarm odvápnění a automatická odvápnovací funkce, odnímatelný zásobník na vodu s ukazatelem hladiny vody: 2 l, vyjímatelný odkapávací tácek, provedení v nerezové oceli s pochromovanými detaily, uvítací balíček obsahuje: stupnice pražení kávových zrn, rychlý průvodce, konvička na mléko (300 ml), odvápnovací prostředek, štěteček, sítko na jednu a dvě porce.