



La Specialista
TOUCH

EC9455.M

- **Inovovaný „Termoblok“** pro rychlejší ohřev vody a větší teplotní stabilitu.
- **Integrovaný mlýnek** s 15 stupni hrubosti mletí
- **Příprava Cold Brew:** kávovar pracuje s nízkým tlakem a vodou o pokojové teplotě
- **Dotykový displej** vede uživatele každým krokem k přípravě dokonalé kávy.
- **Jednotěnná síťka** pro 1 nebo 2 dávky: síťko pojme až **20g**
- **10 přednastavených receptů včetně horké vody:** Espresso, Americano, Long Black, **Cold Brew**, Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Latte, Horké mléko, Horká voda
- **4 teplotní profily** (90/92/94/96°C)
- Dávkování a upěchování je jednoduché díky inovovanému pěchovadlu s nápovědou
- **Tlak 15 bar**
- **Systém Auto LatteArt:** automaticky napění mléko
- **4 teploty mléka a 5 možností textury mléka**
- Dedikovaná tryska pro horkou vodu na čaj
- Podstavec na espresso v balení
- Možné **použít až 11 cm vysokou sklenici**
- Odnímatelný zásobník na vodu: 1,7 l
- **Příslušenství: Konvička na mléko, dávkovací trychtýř, podložka na pěchování, pěchovadlo, pomůcka na úpravu množství, jehla na čištění trysky, štětec, jednotěnná síťka pro 1 a 2 porce**



INTERAKTIVNÍ PRŮVODCE
NA DOTYKOVÉM DISPLEJI

3,5" plně dotykový displej poskytuje interaktivní průvodce krok za krokem pro přípravu dokonalého espressa a cappuccina v pohodlí domova.

La Specialista Touch umožňuje hravou a asistovanou přípravu dokonalého espressa a cappuccina.

3,5" plně dotykový displej poskytuje interaktivní průvodce krok za krokem pro přípravu dokonalého espressa a cappuccina v pohodlí domova.

Technologie Bean Adapt pro přípravu aromatického šálku kávy s jakýmkoli typem kávových zrn.

Parní tryska Auto LatteArt připraví dokonalou mléčnou pěnu přesně podle vašich představ. Vyberte si mezi 4 teplotními profily mléka (55/60/65/70° C) a 5 profily textury mléka.

Kávovar poskytuje řadu pomůcek, které umožňují prožít baristický zážitek v pohodlí domova. La Specialista Touch je vybaven kompletní baristickou sadou: konvička na mléko, dávkovací trychtýř, podložka na pěchování, inovované pěchovadlo, pomůcka na úpravu množství, jehla na čištění trysky, štětec, jednotěnná síťka pro 1 a 2 porce

Díky technologii Cold Extraction umožňuje La Specialista Touch připravit nejen horké nápoje, jako je espresso, cappuccino, ale také Cold Brew.



VARIABILITA: HORKÉ I
STUDENÉ NÁPOJE

Díky technologii **Cold Extraction** umožňuje La Specialista Touch připravit nejen horké nápoje, jako je espresso, cappuccino, ale také Cold Brew jako z kavárny – snadno, bez nepořádku a za méně než 5 minut.

AUTO LatteArt



AUTO LATTEART

Nová parní tryska Auto LatteArt automaticky napění mléko na zvolenou teplotu (4) a texturu (5). Oblíbená mléčná pěna na stisknutí jediného tlačítka.

TECHNICKÁ DATA		EC9455.M
Napětí/Frekvence	V~Hz	220-240 50Hz
Příkon	W	1450W
Tlak čerpadla	Bar	15
Váha	Kg	10.8 Kg
Rozměry (šxhxv)	mm	319x367x400

Barcode and codes



La Specialista
TOUCH

Kávovar je vybaven inovovaným termoblokiem pro rychlejší ohřev vody a vyšší teplotní stabilitu, integrovaným mlýnkem s 15 stupni hrubosti mletí a funkcí Cold Brew, která umožňuje snadnou přípravu studené kávy. Dotykový displej vede uživatele krok za krokem k dokonalé přípravě 10 přednastavených nápojů, včetně espressa, cappuccina, Flat White nebo horké vody.

Systém Auto LatteArt automaticky napění mléko dle zvolené teploty (4 možnosti) a textury (5 variant). Kávovar nabízí tlak 15 barů, 4 teplotní profily (90/92/94/96 °C) a snadné dávkování díky pēchovadlu s nāpovēdou.

Balení obsahuje konvičku na mléko, dávkovací trychtýř, podložka na pēchování, inovované pēchovadlo, pomůcka na úpravu množství, jehla na čištění trysky, páka, štētec, jednotennā sītka pro 1 a 2 porce

